

## VINOS ECOLÓGICOS TRADICIONALES ELABORADOS Y MADURADOS EN TINAJAS

### Las uvas

Proceden de viejas viñas del ecotipo local de Tempranillo llamado Cencibel y de la variedad blanca autóctona Airén, criadas con extraordinaria adaptación a nuestro clima árido y suelo calizo que son cultivadas de forma ecológica y según los ritmos de la Luna. Conseguimos así uvas cargadas de aromas y sabores, capaces de dar vinos de forma natural, que expresan la concentración solar de la región.

### La fermentación

Tiene una doble característica, en primer lugar, permitimos sin adiciones, que sea la levadura indígena que marca el territorio la que realice el proceso, en segundo lugar, hacer que la fermentación se efectúe en las 19 tinajas instaladas en el siglo XIX de arcilla cocida de unos 5000 l. Las características especiales que le confiere la arcilla se pueden vincular al efecto de la capilaridad y microoxigenación que consigue eliminar astringencias, a su constitución inerte que conduce una fermentación respetuosa respecto a las condiciones varietales y al efecto termoestable que facilita una fermentación sosegada. El resultado es de vinos intensos, pero amables y golosos; con unas cualidades de aromas y sabores absolutamente originales.



### La maduración en tinaja

Las tinajas de barro facilitan el depósito de partículas en suspensión, la forma y el material permiten una “adherencia” lateral que mejora la decantación, e inversamente facilita el proceso de removido de las lías más finas. La maduración por un mínimo de 4 años en las 7 tinajas de la cueva, instaladas en la misma época, mejora la sensación de cuerpo y volumen, suaviza y redondea los taninos, estabilizando la fracción aromática y mejorando notablemente la percepción de postgusto. Vinos elegantes y complejos que retienen las cualidades varietales.

	<p><b>Dionisos Tempranillo</b> Sólo las uvas más sanas y llenas de vitalidad fruto del cuidado proceso de la agricultura biológica son capaces de ofrecer un vino que recuerda a la viña y a la fruta madura. Un vino con todos los antioxidantes naturales y lleno de vida.</p>
	<p><b>Dionisos Blanco de Tinto</b> Vino blanco de uva Tempranillo, tiene un sugerente color rosáceo brillante con aromas intensos a melocotón y frutillas del bosque. De muy suave paladar es deliciosamente fresco y refrescante.</p>
	<p><b>Dionisos Airén/Viura</b> La tradicional variedad Airén de esta tierra extremadamente rústica y de vinos francos, es combinada con Viura que se adapta muy bien a climas áridos. El resultado de esa combinación es este equilibrado vino de intensa frutuosidad, fresco y amable.</p>
	<p><b>Dionisos EGO Amphora</b> Elaborado y madurado exclusivamente en tinajas de barro, un mínimo de cuatro años. Es el vino de la complejidad y los matices; de elegantes aromas maduros frutales y minerales, tiene en boca una amable dulzura frutal de bayas y raíces.</p>