



Del lat. inconnexus

*Adj. Marcado por falta de un plan
definido, regularidad o propósito.*

¿POR QUÉ INCONEXO?

Conoce la historia del proyecto en

www.inconexowine.com

SÍGUENOS

 @inconexowine

inconexowine@gmail.com

+34 683 149 611

INCONEXO es el latido amable, melódico, de un paraje escarpado, abrupto, de la zona más montañosa y rocosa de Gredos, que se deja acariciar por la mano del hombre pero que sabe marcar su propio ritmo. El mimo la convierte en tierra bondadosa, complaciente, suelo granítico, descompuesto, sustrato arenoso, siempre agradecido cuando se empapa con la lluvia y con el zalamero abono animal.

INCONEXO se muestra fluido en el paladar: beber, sentir y compartir. Vino surgido para vivir el momento. Melodía pegadiza de cadencia potente, compás enérgico, ritmo poderoso. Armonía que resuena sin fin en tu cerebro, que te hace sentir, que te hace disfrutar sin descanso.

Su aroma frutal, fresco, crujiente te anticipa ese paso largo, directo, sensual; provocación para unas terminales sensitivas que harán que se rompa el silencio, que acepten el reto de sacudirse.

Cuando trabajas de manera natural y honesta, cada añada tiene su propio ADN; añada marcada por multitud de factores, donde el corazón y las manos del hombre y la climatología desempeñan un rol fundamental. Por eso se debe huir de comparaciones subjetivas; recomendable dejarse llevar por la sensualidad cadenciosa de los ritmos amables de la garnacha de montaña.


Orly Lumbieras
VIÑADOR

BODEGA

Paraje El Sotillo (Navatalgordo - Alto Alberche),
Gredos.

Orientación Noreste, suelo granítico,
descompuesto, muy arenoso.

Vendimia: 7 de septiembre de 2022.

100 % despalillado.

Fermentación en INOX.

Prensado a la semana de encubar.

Embotellado el 19 de julio de 2023.

2571 botellas.

ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 14,1 % Vol Alc

Volatil: 0,6 gr/l

Sulfuroso total < 20 mg/l (NO añadido)

pH: 3,40

Acidez Total: 6,5 gr/l

GARNACHA 2022