

# **Bodegas Juan Carlos Sancha**



Tras su paso por distintas bodegas, Juan Carlos Sancha se lanzó en 2008 a la puesta en marcha de su proyecto más personal: **Ad Libitum**, a placer,... Para ello volvió a su pueblo natal, Baños de Río Tobía, en la zona más fría de Rioja Alta en el Valle del Najerilla, e ideó una microbodega en el entorno de las 5,5 Has. de viñedo ecológico de las variedades minoritarias autóctonas Maturana Tinta y Tempranillo Blanco, que se vendimian de forma manual en cajas de 17 kg.. Cuenta además con una pequeña finca de Garnacha de 1917, de donde nace **Peña el Gato**. Con una producción total de 25.000 botellas, ha apostado por la implantación de un innovador sistema de elaboración y crianza con barricas rotativas de 500 litros de roble nuevo francés Tronçais donde los tintos fermentan sin la intervención de maquinaria alguna.

**Ad Libitum BLANCO:** 100% Tempranillo blanco, variedad minoritaria autóctona. Tras su despalillado, la uva pasa a una pequeña prensa vertical manual. Posteriormente se realiza un desfangado estático finalizando la fermentación a 18º C en depósitos de acero inoxidable y permaneciendo sobre lías durante 2 meses.

**Ad Libitum TINTO:** 100% Maturana Tinta, variedad minoritaria autóctona de Rioja. Tras su despalillado, la uva se encuba en barricas nuevas de 500 litros de roble francés Tronçais en las que realiza la fermentación alcohólica, la fermentación maloláctica y la crianza. El vino permanece en las barricas con las lías de la fermentación durante 11 meses.

**Peña El Gato GARNACHA VIÑAS VIEJAS:** 100% Garnacha. Elaborado con uvas procedentes de un viñedo singular de 95 años plantado en vaso. Tras su despalillado, la uva se encuba en barricas nuevas de 500 litros de roble francés Tronçais en las que realiza la fermentación alcohólica y la crianza. El vino permanece en las barricas con las lías de la fermentación durante 13 meses. Este vino no realiza la fermentación maloláctica.

***Posibilidad de realizar visitas al viñedo y a bodega, así como cursos de cata de forma gratuita. Contactar con la bodega para concertar cita.***