



TRILO VITES

Pago de la Boticaria

Filosofía

Ubicada en Atea, en el valle del Jiloca (Zaragoza), trabaja viñedos extremos y centenarios sobre suelos de pizarras y minerales únicos –marcados incluso por el impacto de un antiguo meteorito– en un clima continental de rendimientos muy bajos. La filosofía de Pilar Herrera es de viticultura ecológica y mínima intervención, dejando que la microbiota del suelo y las levaduras autóctonas conduzcan fermentaciones espontáneas que expresan con pureza el terroir. Pago de la Boticaria fue reconocida como Mejor Pequeño Productor de España 2025 en los Premios Verema, remarcando sus producciones muy limitadas, autenticidad absoluta y vinos de profunda identidad, como Viña Satoshi Orange 2023 (Garnacha Blanca) y Trilo-Vites 2023 (Garnacha Tinta).

Estilo

Fermentación espontánea con las levaduras existentes en las bayas, sin adición de otras levaduras. Después de 16 meses en barricas de roble húngaro y americano y 2 meses en botella, en los que no se ha intervenido ni en la fermentación maloláctica, ni en la crianza, tenemos un vino excepcional, que transmite el aroma de las frutas reposadas en excelente cuna, así como el aroma de la tierra, el de esos suelos pizarrosos y extremos que se expresan a través de sus propios microorganismos y que impregnan su sabor.

Región y Denominación

Zaragoza, España

Uva

100% Garnacha tintorera

Producción

5940 Botellas

Cultivo

Orgánico
