

SELECCIÓN NATURAL

BERTA VALGAÑÓN

PORCENTAJE Y VARIEDAD DE UVA

100% Tempranillo.

ZONA DE PRODUCCIÓN

D.O.Ca.Rioja

Rioja Alta

VIÑEDOS

Viñedos en vaso, en propiedad, en el pueblo de Villaseca. Región I de Winkler y Amerine. Altitud entre 540 y 600m. Suelos franco limosos y calizos. Selección especial de los mejores tempranillos de mis parcelas.

VITICULTURA

Certificada en ecológico. Suelos vivos con cubierta vegetal espontánea. Permacultura (cuidado de la tierra, de las personas, de mi entorno), premisa de la bodega Berta Valgañón. Tratamientos no invasivos para la planta, que refuerzan su sistema autoinmune.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 25 Kg.
Fecha de recolección: 18 al 22 de octubre
Fermentación en depósito de inoxidable y hormigón.
Fermentación maloláctica en bodega de 500litros y hormigón.
Crianza en bodega de 500,600litros roble francés usado, depósito de hormigón y flexitank durante 18 meses.
Crianza en botella durante al menos un año.

NOTAS DE CATA

Presenta una capa de color media alta, de color tipo rubí. En boca, envolvente, con buena tanicidad y, con aromas de frutas rojas, monte bajo, especias, regaliz, y con un final en boca de marcada mineralidad y balsámicos.

ARMONIZACIÓN Y MODO DE SERVICIO

Es un vino que debido a su complejidad, no debe estar excesivamente frío para tomar. Temperatura óptima 19°C Armoniza con embutidos, carpaccios, foie, legumbres, asados, guisos, carnes blancas y carnes rojas y con el postre y el café de una sobremesa.

VITICULTURA ECOLÓGICA



PRODUCCIÓN DE 3.700 BOTELLAS



BERTA VALGAÑÓN

VIÑEDOS Y VINOS

VIÑEDO Y VINOS DE BERTA VALGAÑÓN A LAS FALDAS DE LOS MONTES OBARENES

BERTAVALGANON.COM
INFO@BERTAVALGANON.COM
T.+34 630 591 159