

# PRETIUM

WHITE WINE

## PORCENTAJE Y VARIEDAD DE UVA

60% Viura, 20% Malvasía de Rioja y 20% Calagraño

## ZONA DE PRODUCCIÓN

D.O.Ca.Rioja

Rioja Alta

## VIÑEDOS

Clasificados como Viñedo Singular.

Región I de Winkler y Amerine

FINCA LA HONTANILLA con 0,34 ha. En Villaseca.

558 m altitud. Altozano orientado al sur. Plantada en

1920. Coplantación : Viura, Malvasía de Rioja, Calagraño, Garnacha tinta y Tempranillo. Suelo franco limoso y calizo.

FINCA EL CARASOL con 1,15 ha. En Villaseca. 555m altitud.

Ladera orientada Este Oeste. Plantada en 1901. Coplantación:

Viura, Calagraño, Tempranillo, Garnacha tinta, Garnacha

tintorera, Graciano, Mazuelo. Suelo franco y calizo.

## 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. y maceración de sus pieles durante 24 horas.

Fecha de recolección: 23 septiembre

Fermentación en Barrica de 500 litros roble francés.

Crianza bajo lías durante 11 meses en barrica.

Crianza en botella durante al menos dos años.

## NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido y notas en nariz tipo silex, cuero, anisados, pimienta blanca, tomillo, romero, hierba recién cortada. Y en boca es untuoso , mineral y toque salino al final. Muy largo en boca.

## ARMONIZACIÓN Y MODO DE SERVICIO

Es un vino que debido a su complejidad, no debe estar excesivamente frío para tomar. Temperatura óptima 10-12°C

Armoniza con quesos suaves y fuertes, tartar, carpaccio, sushi, verduras, foie, pescado , marisco y carnes blancas.

VITICULTURA ECOLÓGICA



PRODUCCIÓN DE 2.318 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