

PRETIUM

VIÑEDO SINGULAR
FINCA EL CARASOL

PORCENTAJE Y VARIEDAD DE UVA

90% Tempranillo, 7% Garnacha, 3% graciano, garnacha tintorera, mazuelo

ZONA DE PRODUCCIÓN

D.O.Ca.Rioja
Rioja Alta

VIÑEDOS

Clasificados como Viñedo Singular.
Región I de Winkler y Amerine.

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.
Fecha de recolección: 4 de octubre
Fermentación en Barricas de 500 litros roble francés y depósito de hormigón.
Fermentación maloláctica en bodega y hormigón.
Crianza en barrica de 225litros roble francés usado durante 18 meses.
Crianza en botella durante al menos dos años más.

NOTAS DE CATA

Presenta un aspecto denso, con gran volumen y de color tipo rubí. En boca, envolvente, cremoso, con taninos delicados y, con aromas de frutas negras, monte bajo, especias, sutilmente amargo que recuerda al té negro, y con un final en boca de marcada mineralidad.

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 2.000 BOTELLAS

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



BERTA VALGAÑÓN

VIÑEDOS Y VINOS

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