

PRETIUM

VIÑEDO SINGULAR
FINCA LA HONTANILLA

PORCENTAJE Y VARIEDAD DE UVA

97% Garnacha 3% Tempranillo

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.

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: 20 octubre

Fermentación en Ánfora de barro.

Crianza bajo lías durante 10 meses en ánfora de barro.

NOTAS DE CATA

Es una garnacha de clima frío y se nota, es un vino que presenta un color rojo frambuesa con buena capa.

En boca es todo fruta, el vino presenta un respeto por el terroir, no hay barrica que enmascare los aromas de la uva. Presenta aromas de fresa ácida, frambuesas, piruleta, monte bajo, mineral y buena tanicidad que hace que el vino tenga gran recorrido en el tiempo.

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 carpaccios, foie, legumbres, asados, guisos, carnes blancas y carnes rojas.

VITICULTURA ECOLÓGICA



PRODUCCIÓN DE 350 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