

ROSADO SELECCIÓN NATURAL

# BERTA VALGAÑÓN

## PORCENTAJE Y VARIEDAD DE UVA

90% Garnacha tinta, 5% Malvasía de Rioja, 5% Calagraño

## 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 555m. Suelos franco limosos y calizos.

## 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: 24 de octubre  
Maceración en frío con sus pieles 24h.  
Fermentación en depósito inoxidable. Crianza bajo lías durante 11 meses en depósito con forma de huevo tipo flextank.  
Y posterior crianza en botella durante al menos un año.

## NOTAS DE CATA

De color rojo rubí, con gran volumen y buena estructura.  
Con aromas de fresa ácida y piruleta, y con un final en boca de marcada mineralidad y un toque salino.

## ARMONIZACIÓN Y MODO DE SERVICIO

Es un vino que debido a su complejidad, no debe estar excesivamente frío para tomar. Temperatura óptima 10°C  
Armoniza con arroz, pasta, ensaladas, embutidos, tartar, carpaccios, foie, legumbres, asados, guisos, carnes blancas y carnes rojas.

VITICULTURA ECOLÓGICA



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



## BERTA VALGAÑÓN

VIÑEDOS Y VINOS

PRODUCCIÓN DE 1.500 BOTELLAS

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