

## Berta Valgañón 2018



### Variedades de uva

100% Tempranillo.

### Viticultura

De mis viñedos en vaso, dónde todos sus trabajos son manuales, cultivados por mí, con mucho mimo, con agricultura ecológica y biodinámica, consigo sacar de ellos lo mejor.

Son parcelas situadas en la **Región I de Winkler y Amerine**, únicas en La Rioja por su extrema latitud para el cultivo de la vid. No sólo influye la altitud en el cultivo de la vid, sino, las temperaturas extremas durante su ciclo vegetativo. En esta zona, en su período de maduración, el contraste de temperaturas entre el día y la noche es brutal, por eso la vid se protege y crea un hollejo muy grueso; el cuál dará lugar en el vino a una gran tanicidad para su larga crianza.

A esto hay que añadir, que además de ser una zona fría, es de escasa humedad. Ambos factores hacen que la uva sea de **gran expresión frutal** y con buena acidez y frescura, de forma natural.

Es un Tempranillo que se vendimia, dependiendo de las añadas, entre el 15 y el 30 de octubre. Es una vid con ciclo de la uva desde final de floración hasta vendimia de 110 días.

### Elaboración

Su vendimia se realiza de manera manual en cajas de 25 Kg. Las levaduras que darán lugar a la fermentación son autóctonas del viñedo.

Permanece en maceración con sus pieles un mes, se prensa, y se deja su fracción noble hasta el verano del año siguiente, que es cuando hace la fermentación maloláctica de manera natural.

Se le trasiega cuando termina, y se baja al calado, a continuar su crianza en barricas de roble francés, dónde **permanece a 12°C sin cambios entre el invierno y el verano**, de manera natural. El vino no se filtra, sólo el paso del tiempo hace que tenga su aspecto limpio y brillante. Tiene una crianza de 18 meses en barricas de roble francés y tinaja de barro.

### Notas de cata

Berta Valgañón 2018, presenta a copa parada, tonos de cereza picota, y tiene un aspecto tan cremoso y goloso en copa.

Presenta una nariz con mucha carga frutal, preferentemente tiene aromas de frutos del bosque, es balsámico y grandes aromas a regaliz cómo es típico del tempranillo. Presenta una nariz muy elegante e intensa. En boca, es redondo, carnoso y con una persistencia muy larga. Deja un **paladar envolvente, sedoso**. Es un vino que tiene larga vida en botella, e irá evolucionando y ganando complejidad.

### Armonización y modo de servicio

Es un vino que debido a su complejidad, no debe estar excesivamente frío para tomar. Temperatura óptima de 17-19°C.

Marida con quesos, embutidos, foie, legumbres, guisos, carnes blancas y rojas.