



BERNABEVEVA. ARROYO DEL TÓRTOLAS



VARIEDAD: 100% garnacha.

CONCEPTO: Vino de parcela.

VIÑEDO: Parcela de 2,2 Ha en ladera con orientación norte y unos 800 m de altitud media, de garnacha de unos 75 años de edad, que se labra con caballo. Es la primera de nuestras parcelas en ser vendimiada. Cultivo orgánico, no certificado.

ELABORACIÓN: Maceración prefermentativa durante 36 horas en camión frigorífico. Fermentaciones a baja temperatura con 100% de raspón y con una maceración de 55 días. Pisado con los pies y movimientos suaves para evitar extracciones excesivas. Levaduras y bacterias propias de la uva y bajos niveles de sulfuroso.

CRIANZA: 14 meses en barricas de roble francés de 500 l y diferentes toneleros y 6 meses en inoxidable para su estabilizado natural, antes de ser embotellado en primavera.

PRODUCCIÓN: 2.000 botellas.