



## BERNABELEVA. ARROYO DEL TÓRTOLAS

---



**VARIEDAD:** 100% garnacha.

**CONCEPTO:** Vino de parcela.

**VIÑEDO:** Parcela de 2,2 Ha en ladera con orientación norte, entre 820 y 850 m de altitud media, de garnacha de unos 80 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:** 13 meses en barricas usadas 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:** 2.200 botellas.

BERNABELEVA S.L.  
C/ ALFONSO XI Nº7 - 28014 - MADRID - SPAIN  
BERNABELEVA.COM • BODEGA@BERNABELEVA.COM  
CIF: B-83428789 • TEL+34 91 509 18 09