



BERNABEVEVA. CARRIL DEL REY



VARIEDAD: 100% garnacha.

CONCEPTO: Vino de parcela.

VIÑEDO: Parcela de garnacha de unos 75 años de edad con orientación sur y suelo granítico profundo. Superficie de 4,2 Ha. Es la última de nuestras parcelas de tinto en ser vendimiada. Cultivo orgánico, no certificado.

ELABORACIÓN: Maceración prefermentativa durante 24 horas en camión frigorífico. Fermentaciones a baja temperatura con 100% de raspón y una maceración de 45 días, al modo de una infusión fría. Pisado con los pies y movimientos suaves para evitar extracciones excesivas. Levaduras y bacterias propias de la uva y bajos niveles de sulfuroso.

CRIANZA: 11 meses en barrica de roble francés de 500 l y diferentes toneleros y 5 meses en inoxidable para su estabilizado natural, antes de ser embotellado en primavera.

PRODUCCIÓN: 1.500 botellas.