



BERNABELEVA. VIÑA BONITA



VARIEDAD: 100% garnacha.

CONCEPTO: Vino de parcela.

VIÑEDO: Parcela de garnacha de 2,6 Ha y unos 90 años de edad con muy poco suelo, en la parte alta de un monte de encinas, roble, enebro, tomillo, jara, frente a un olivar centenario. Suelo de granito muy compacto. Cultivo orgánico, no certificado.

ELABORACIÓN: Maceración prefermentativa durante 36 horas en camión frigorífico. Fermentaciones con 100% de raspón a baja temperatura, con una maceración de hasta 70 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 barrica de roble francés de diferentes volúmenes y toneleros, y 6 meses en inoxidable para su estabilizado natural, antes de ser embotellado en primavera.

PRODUCCIÓN: 1.200 botellas.