

# GIL BERZAL ALMA PURA EL BARRANCO DE SAN JULIÁN 2018

*El Barranco de San Julián es el viñedo especial de la familia. Un bonito y antiguo viñedo dibujado en ladera medianamente pronunciada en la parte superior del barranco. Suelo pobre y deficitario con gran carga de arcillas y piedras calizas en estratos. Poca profundidad apareciendo en superficie grandes piedras calizas. Elementos que implican un vino con profundidad, elegancia y transparencia. Notas de naturaleza explícita, un mensaje lleno de reflexiones contrarias, cambiantes. Amalgama de matices y sensaciones que invitan a explorar el barranco.*

## LA PARCELA

**Año de plantación :** 1930

**Localidad:** Laguardia

**Orientación:** Norte-Sur

**Altitud:** 650 metros

**Superficie:** 0,72 hectáreas

**Suelo:** Deficitario con gran carga de arcillas y calizas

**Vendimia:** Manual en cajas de 15 kg. Rendimiento medio de 3000 kg/ha.

**Variedad de Uva:** TEMPRANILLO 95%, OTRAS 5%

## AÑADA CLIMATOLOGICA

2018. Una de las añadas más frescas hasta ahora. Un invierno marcado por frecuentes precipitaciones. Primavera muy lluviosa y con condiciones para el desarrollo de enfermedades fúngicas. Principio de verano lluvioso y segunda parte seco, circunstancia que ayudó de forma natural al control de enfermedades.

Durante los días de septiembre y octubre previos a la vendimia, gozamos de condiciones climatológicas benignas que favorecieron la maduración y recolección de los frutos. Una vendimia en fechas normales para Laguardia.

**Fecha de vendimia:** 07 de octubre.



ES-ECO-026-VAS  
Agricultura UE

## ELABORACIÓN

Fermentación espontánea con levaduras indígenas en fudres de 600 L y maceración de aprox. 20 días. Fermentación maloláctica y 18 meses en fudres de 600L de roble francés. Embotellado sin tratamiento ni proceso agresivo. Ligera prefiltración para lucir íntegra toda su personalidad.

## SENSACIONES

Roca caliza, arcilla, la ladera, el barranco lleno de aromáticas, la vida que habita en el lugar. Elementos que implican un vino profundo, con elegancia y transparencia. Notas de naturaleza explícita. Amalgama de matices que invitan a explorar el barranco. Una suave y delicada nube amaderada se envuelve en unas cálidas y sensuales notas de aromáticas para dar paso a un refrescante afrutado que da fuerza al corazón. No se trata de la fruta como tal, sino de la atmósfera captando los matices del barranco. Es un mensaje lleno de reflexiones contrarias.



### **Dirección**

Bodega Gil Berzal  
Ctra. Elvillar Nº2  
01300 Laguardia, Álava (Spain)

### **Contacto**

+34 945 600 735 / info@gilberzal.com