

GIL BERZAL BAJO 0° 2016

Suelo extremadamente calcáreo con piedra caliza en la exploración de las raíces. La sutileza, la magnitud y la versatilidad de la viura alejándose de lo convencional. 5 años en barrica para captar la esencia de lo intangible, del tiempo. Emociones intensas, evocación de sensaciones de felicidad con notas de fondo amaderadas que le dan una parte sensual. Dulzura natural.

LA PARCELA

Año de plantación : 1955

Localidad: Laguardia

Orientación:

Altitud: 650 metros

Superficie: 1,80 hectáreas

Suelo: Arcillas y calizas con piedra y canto rodado sobre roca madre.

Vendimia: Manual en cajas de 15 kg. Vendimia invernal y nocturna para que las uvas estén a temperaturas bajo 0°C y se logre así la deshidratación de la baya por congelación natural en el viñedo, consiguiendo toda la esencia. Rendimiento medio de 1000 kg/ha.

Variedad de Uva: VIURA 100%

ELABORACIÓN

Prensado en el exterior para mantener temperaturas bajo 0°C. Fermentación de 90 días en depósitos de acero inox con levaduras indígenas. Crianza de 5 años en barricas de roble francés. Embotellado sin tratamiento agresivo. Ligera prefiltración para lucir integra toda su personalidad.

SENSACIONES

La composición abre de forma sorprendente con notas de caramelo quemado, manzanas ácidas asadas y pera. Ligeros toques de frutos secos así como un evocador jazmín y madre selva en su infinito recorrido. Notas amieladas con brillos de cáscara de mandarina. En profundidad bajo capas recuerdos de tiza y minerales pedregosos. Tímido aroma de maderas exóticas. Orejones, higo deshidratado. Cierta terciario de mantequilla y cremosidad. Frutas almibaradas, con buena acidez y un explosivo final de aromas de gran sutileza que nace de la magia del tiempo. Exotismo puro.



Dirección

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

Contacto

+34 945 600 735 / info@gilberzal.com