

GIL BERZAL LA VEJERA 2019

Una parcela histórica de 1910 que se nos presenta a media ladera al este, con una composición de arcillas y calizas importantes y canto rodado sobre la roca madre. Elementos que van a definir un desarrollo equilibrado de la planta y una adecuada regulación hídrica durante todo el ciclo. Nos otorga un mensaje difícil de comprender, la melancolía de antaño y a la vez la estructura que aportan estos suelos. Energía y frescura. Con contención en sus primeras fases, va desarrollando su gran potencial. La nostálgica fragancia de la historia.

LA PARCELA

Año de plantación : 1920

Localidad: Elciego

Orientación: Norte-sur

Altitud: metros

Superficie: 0,16 hectáreas

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

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

Variedad de Uva: TEMPRANILLO 60%, OTRAS 40%

AÑADA CLIMATOLOGICA

La añada 2019 comenzó con un invierno seco y cálido que influye en una brotación precoz. Primavera lluviosa pero dentro de lo normal, con un mayo frío y lluvioso que hizo que frenara el adelanto del estado fenológico en 10 días. Esto beneficio a la planta en la carrera que llevaba.

Verano muy caluroso con escasas tormentas intermitentes de verano que hacen que el estado vegetativo evolucione bien. Agosto cálido y poco lluvioso que suaviza con unas lluvias a mediados de un septiembre mayormente caliente. Verano en general de contrastes muy altos de temperatura. Una añada de las más cálidas que recordamos, temprana, soleada y con rendimientos bajos que se refleja en un vino con cuerpo, volumen y buena estructura.

Fecha de vendimia : 06 de octubre.



ELABORACIÓN

Fermentación espontánea con levaduras indígenas en barrica de 500L. Fermentación maloláctica y 12 meses en barrica de 500L de roble francés. Embotellado sin tratamiento ni proceso agresivo. Ligera prefiltración para lucir íntegra toda su personalidad.

SENSACIONES

Abre con timidez, como si guardara sus secretos más íntimos para el final. Acordes frescos de cerezas ácidas y cerezas maduras. Perfume en varias capas de violetas y pétalos de rosa. Brillos forestales y evocadores frutos del bosque con un matiz dulce y cremoso. Fascinantes frambuesas y especias suaves. Tímido en fase inicial te va sumergiendo en un mundo rocambolesco. Sobrio, sin ficción, pura transparencia. Floreciente complejidad en su recorrido. Poder acariciante en boca, sedoso paladar de taninos armoniosos. Largo, cítrico, fresco y tensionado. Extremadamente lúcido y efusivo en su corazón. Envuelto en delicadas fresas y ciertos minerales especiados indican un rastro hacia un hechizante final. Sensualidad y finura.



Dirección

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

Contacto

+34 945 600 735 / info@gilberzal.com