

GIL BERZAL RECOVECO SAN JULIÁN 2018

Recoveco: La actitud de ciertos rincones le da el nombre a este vino seleccionando únicamente la parcela.

Un viñedo asentado sobre una suave ladera a modo de Grand Cru con suelo muy pobre, poco profundo y extremadamente calcáreo. Gran contenido de carbonatos cálcicos. En sustratos y a profundidad encontramos piedra caliza donde en ocasiones sale en superficie. Un vino de finura y elegancia con transparencia de la fruta. Precisión de la mineralidad que define un vino profundo y complejo. Un mensaje de lo etéreo del lugar.

LA PARCELA

Año de plantación : 1955

Localidad: Laguardia

Orientación: Suroeste

Altitud: 650 metros

Superficie: 2,14 hectáreas

Suelo: Arcillas y piedras calizas con presencia de carbóneles cálcicos.

Vendimia: Manual en cajas de 15 kg. Rendimiento medio de 4000 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: 10 de octubre.



ES-ECO-026-VAS
Agricultura UE

ELABORACIÓN

Fermentación espontánea con levaduras indígenas en depósitos troncocónicos de hormigón. Fermentación maloláctica y 15 meses en barricas de roble francés.

Embotellado sin tratamiento, ni proceso agresivo.

SENSACIONES

Sutil contundencia. Expectativa de fruta transparente que seduce con una mezcla de mineralidad sofisticada y forestales. Verticalidad con taninos de cierta magnitud. Largo y agradable en su postgusto. El suelo toma protagonismo en su recorrido que junto con aromáticas y un ambiente solar imprimen un vino elegante, profundo y muy complejo.



Dirección

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

Contacto

+34 945 600 735 / info@gilberzal.com