

GIL BERZAL RECOVECO VALCAVADA 2019

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

*Suelo oscuro principalmente arcilloso con piedra caliza. Aquí la raíz explora territorios hostiles para cargar un vino de tremenda frescura y exuberancia.
Un viñedo que proporciona notas vibrantes y un vino con carácter y lleno de energía.*

LA PARCELA

Año de plantación : 1990 y 1995

Localidad: Laguardia

Orientación: Noreste-Suroeste

Altitud: 600 metros

Superficie: 1,80 hectáreas

Suelo: arcillo-arenoso

Vendimia: Manual en cajas de 15 kg. Rendimiento medio de 5000 kg/ha.

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 : 24 de septiembre.



ES-ECO-026-VAS
Agricultura UE

ELABORACIÓN

Fermentación espontánea con levaduras indígenas en depósitos troncocónicos de hormigón de 20 días. Fermentación maloláctica y 15 meses en barricas de roble francés. Embotellado sin tratamiento, ni proceso agresivo.

SENSACIONES

Complejidad donde la frescura y carga frutal descansan sobre una parte más mineral. Enérgico, se desenvuelve en un aroma salvajemente indulgente de maderas nobles, envuelto en frutos del bosque dejando una firma exuberante y embriagadora. La delicada sensación táctil de sus taninos aporta una cautivante estructura. El ensamblaje resulta alegre y vibrante.



Dirección

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

Contacto

+34 945 600 735 / info@gilberzal.com