



GIL BERZAL

RECOVECO

Vendimia Seleccionada



Las viñas pertenecen en su totalidad a la familia, lo que nos permite controlar la producción, limitar los rendimientos, así como los trabajos que se realizan y la selección de viñedos. De esta forma mantenemos regularmente nuestros objetivos de calidad año tras año. Todos los viñedos se cuidan mediante una viticultura ecológica para respetar paisaje, flora y fauna dando por supuesto uvas naturales.

ELABORACIÓN

Método: Despalillado con control de temperatura.

Levaduras Fermentación: Indígena o salvaje

Tiempo Fermentación: 10 días en depósitos de acero inox a Tª controlada de 28°C

Clarificación: No

Est. Por frío: No

Filtración: mediante proceso natural, sin usar tierras, ni placas de papel.

Embotellado: Sin proceso agresivo ni tratamiento.

Recoveco Vendimia Seleccionada ha sido elaborado con la propia levadura salvaje de la uva y con técnicas respetuosas de mínima intervención, a fin de seguir la misma filosofía que en el viñedo para encontrar su máxima expresión de terroir y respetar totalmente su personalidad.

Realiza la crianza y es embotellado directamente sin tratamiento, ni proceso agresivo. Un especial cuidado en su elaboración y en su embalaje para respetar el medio ambiente.

UN CUIDADO ESPECIAL

RECOVECO Vendimia Seleccionada. A fin de garantizar el nivel de calidad se deja un racimo por pámpano consiguiendo así una concentración y equilibrio exigidos en cada racimo. Además, se realiza una selección cepa a cepa, tirando los racimos que no estén perfectos. Estos tienen una precoz liberación de mosto en los recipientes de vendimia, que contamina al de calidad, siendo imposible su separación



Denominación
de Origen Calificada



EL VIÑEDO

Tierra: Arcillo-calcárea

Varietal de uva: 80% Tempranillo, 10% Garnacha y 10% Graciano Seleccionadas

Edad del viñedo: 30-40 años

Estilo de poda: a 1 yema para limitar. Vaso y espaldera

Cultivo: Secano y aplicando métodos biológicos.

Producción cepa: 1.5 kg

Vendimia: Manual. 1ª quincena de Octubre

SENSACIONES

Visual: rojo cereza madura, bien cubierto que muestra un ribete color rubí. Lágrima levemente teñida, densa y gruesa.

Olfativa: buena intensidad y complejidad. Predominan aromas de frutas rojas frescas como cereza madura, grosella, moras y aromas balsámicos como regaliz. Elegantes aromas de buena madera en perfecta armonía con la fruta que recuerda a café muy sutil, panadería, ligeras notas especiadas y vainilla.

Gustativa: Buena entrada en boca. En su paso por la misma se muestra con fresca, bien equilibrado y con buena estructura. Taninos maduros y de gran calidad domados por el tiempo en la bodega. Concentración frutal donde destacan las frutas rojas descritas en nariz y

RECOMENDACIONES

Servir entre 14° y 16° para apreciar todo su potencial. Desde el punto de vista de la bodega no hay maridajes, a nuestro criterio es cuestión de gustos, de culturas, de edades, o simplemente de la personalidad de cada uno. Personalidad bien respetada.

www.gilberzal.com

facebook.com/BodegasGilBerzal @BodegaGilBerzal

Ctra. Elvillar nº 2 :: 01300 **Laguardia** (Álava - Spain)

