



EMILIOVALERIO



EMILIO VALERIO

Denominación de origen: NAVARRA

Clase de vino: Tinto de variedades.

Variedades: Garnacha (60%) con Merlot (16%), Graciano (9%), Tempranillo (8%), y Cabernet Sauvignon (7%).

Producción: 38.000 botellas.

Viñedo

Selección de viñas de la propiedad en vaso y en espaldera, en secano y en cultivo ecológico. Parte de los vasos están trabajados con caballo.

Altitud de las viñas comprendida entre 400 y 665 m.

Densidad de plantación de 2.700 a 3.900 cepas/ha.

Elaboración

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg.

Selección manual a la entrada en bodega.

Garnacha sin despalillar, otras variedades con despalillado completo.

Fermentación alcohólica espontánea con control de temperatura.

Maceración total de 10 a 20 días con 2 remontados cada día + 1 “delestage” al final.

Fermentación malo-láctica espontánea.

Envejecido en fudres y en tinas de madera y de hormigón durante al menos 12 meses.

Notas de cata

Un vino atractivo y complejo fiel reflejo de nuestro Terruño: las laderas al sur del Montejurra.

Presentación

Caja de cartón de 12 botellas de 0.75l .