



EMILIOVALERIO



## LA MERCED

Denominación de origen: NAVARRA

Clase de vino: Blanco con barrica.

Variedades: Garnacha, Malvasia y Viura.

Producción: 3.970 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 450 y 600 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.

Prensa neumática.

Fermentación alcohólica espontánea en barricas de roble francés y acacia nuevas y semi-nuevas de 600 L.

Crianza de 10 meses en las mismas barricas con sus lías finas.

### Notas de cata

Un vino blanco intenso, complejo y muy elegante.

### Presentación

Caja de cartón de 6 botellas de 0.75l .