



UBETA



BERABAL DE UBETA

VINO DE VIÑEDO UNICO CLASIFICADO COMO GRAN CRU

Tipo de vino: Tinto

Variedad: Garnacha vieja

Producción limitada: 1.650 botellas

Alcohol: 13,5% vol

pH: 3,18

Origen y Filosofía

Elaborado a partir de viñedos viejos clasificados como "Grand Cru", BERABAL DE UBETA nace de un paraje singular donde la tradición y la naturaleza se funden. Las vides, con más de 70 años, dan origen a un vino que destaca por su identidad única, fruto de suelos aluviales y arcillosos, microclima específico y una cuidada viticultura orgánica.

Notas de Cata

Vino de perfil elegante, con sutiles caracteres minerales, frutas finas y una secuencia de aromas especiados complejos y delicados. En boca presenta taninos envolventes y sedosos, con una textura acariciante que refleja su origen y crianza esmerada.

Viticultura

- **Edad del viñedo:** Más de 70 años
- **Superficie:** 1,5 hectáreas
- **Rendimiento:** 2.000 kg/ha
- **Ubicación:** Paraje Corral del Rodela, Cintruénigo
- **Tipo de suelo:** Aluvial y arcilloso
- **Cultivo:** Orgánico

Vinificación y Crianza

- **Vendimia:** Manual
- **Fermentación:** Con levaduras autóctonas en fudre de roble francés
- **Extracción:** Bazuqueos manuales
- **Crianza:**
 - 6 meses en fudre de roble francés
 - 8 meses en depósito de cemento
 - 12 meses en botella

Premios y reconocimientos

94 puntos Tim Atkin 2025

91 puntos Guía Peñín 2023