



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.

Emilio Valerio recupera la tradición de los vinos de coupage: un vino netamente de garnacha, pero que con otro conjunto de variedades, representa – año tras año – , la mejor expresión de los antiguos viñedos de Navarra, un viñedo de altura en Montejurra.

Recupera para algunos la preferencia por los vinos de garnacha en los que la proporción de esta variedad no excede del 60 % y resalta sus notas en la sabiduría de un coupage.

Tiene también otra singularidad: Se trata de un vino criado desde su fermentación en grandes foudres de madera de 4.000 y 5.000 litros, al modo del Piamonte. Este género de crianza le confiere características únicas en cuanto a su evolución, su frescura y a la vez su sedosidad.

Elaborado por el enólogo Jean François Hébrard.

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 en tinos de madera y de hormigón.

Maceración total de 10 a 20 días con 2 remontados cada día + 1 "délestage" al final. Fermentación maloláctica espontánea.

Envejecido en fudres (de 2.000 a 4.800 litros) y en tinos 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 6 o 12 botellas de 0.75l .