

Betolaza

3ª GENERACIÓN
CLARA Y FRANCISCO IBAIBARRIAGA GARCÍA

Jóvenes viticultores

LAS ROBADAS CVC

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
BRIONES



Betolaza

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



UN POCO DE MUCHAS
TEMPRIANILLO, MAZUELO, GRACIANO,
GARNACHA, GARNACHA TINTORERA,
VIURA...



100% BOCOY ROBLE FRANCES
40% 27 MESES
40% 12 MESES
20% SIN MADERA



CVC
2020 / 2021 / 2022



BRIONES
VARIEDAD DE SUELOS



EMBOTELLADO
29/09/2023



14,5% ALC.VOL



“LA LOCURA”

VENDIMIA TRADICIONAL Y FUGITIVA

SOBRE EL VIÑEDO:

Coupage de cepas seleccionadas durante la vendimia por una baja producción natural y características especiales en cata, en los diferentes suelos de la localidad.

Búsqueda de las cepas seleccionadas al fin de la vendimia y recogidas en pequeñas cajas para su transporte a la bodega.

Mezcla de variedades, suelos y edades de los viñedos.

MICROVINIFICACIÓN:

Despallado y retirado manual de granos dañados, fermentación espontánea en depósito abierto con bazuqueros manuales constantes.

Prensado manual a baja presión para llenado de bocoys 500L o depósito Inox.

GUARDA:

Añada 2020 llenado de un Bocoys 500L nuevo con tueste ligero de roble francés durante 27 meses.

Añada 2021 llenado de un Bocoys 500L de segundo uso, roble francés durante 12 meses.

Añada 2022, 225L durante 6 meses en depósito de Inox.

Sobre agosto del 2023 se decide vaciar el Bocoys con la añada del 2020 a la que se le añade el bocoys del 2021 y 225L de la cosecha del 2022 del depósito de Inox sin madera.

Coupage nacido de una cata grupal entre amigos.

PRODUCCIÓN AÑADA: 1.440 botellas de 0,75 L y 60 magnum 1,5 L.