



BETOLAZA TEMPRANILLO

“Un Joven con Historia”

SOBRE EL VIÑEDO:

Viñedos en vaso entre 20 y 30 años, sin abonados químicos, poda en invierno de 4 a 5 pulgares y poda en primavera o espegura entre de 1 a 2 brotes máximo. Desniete en Junio para aclareo y aireación del racimo, y vendimia manual para la selección en el viñedo de los racimos, rechazando los racimos de segunda brotación que no están maduros.

VINIFICACIÓN:

Se transporta en remolques de no más de 3.000 kg a la bodega y se despallilla sin estrujar las uvas, fermentación a baja temperatura y maceración en depósito inundado. Prensado suave y trasiegos de depósito a depósito para quitar las lías. Se clarifica y pasa a botella después de un filtrado muy suave para que el vino no pierda sus propiedades.

GUARDA:

Sin roble, se guarda en inox, hasta su embotellado.

PRODUCCIÓN AÑADA: 42.400 botellas de 0,75 l