



Betolaza



BETOLAZA CRIANZA

“Sorprendente”

SOBRE EL VIÑEDO:

Selección de viñedos 5 días antes de la vendimia, más de 30 años de edad en suelos arcillo-calcáreos. Rendimientos de no más de 5.000kg/ha, por los trabajos de poda y espurgura realizados durante el invierno y primavera. Con un aclarado de uvas antes del envero.

MICROVINIFICACIÓN:

Despalillado sin estrujado, fermentación en 15 días a baja temperatura y se maceró durante 20 días con sombrero inundado, sucesivos remontados y destage. Prensado suave en prensa neumática. No se clarifica, se pasa a botella después de un filtrado muy suave para que el vino no pierda sus propiedades.

GUARDA:

18 meses, 80% roble americano y 20% roble francés de 1 a 5 años con dos trasiegos antes del embotellado. Permanece en la botella un mínimo de 6 meses antes de salir al mercado.

PRODUCCIÓN AÑADA: 28.852 botellas de 0,75 y 1512 magnum



90% TEMPRANILLO
5% GARNACHA
5% MAZUELO



18 MESES
80% ROBLE AMERICANO
20% ROBLE FRANCÉS



2022



BRIONES
MÁS DE 30 AÑOS
DE EDAD



EMBOTELLADO:
03/03/2025



14,5% ALC/VOL

