



EL BERNATE

VINO BLANCO
2020

La Malvasía es una uva minoritaria en Rioja. Los 130 Ha de viñedos plantados solo representan un 2% de la superficie de variedades blancas. A través de este vino queremos realzar el carácter mineral y cítrico que puede desarrollar esta variedad en suelos calizos de Rioja Alta, en el pueblo de San Vicente de la Sonsierra.

AÑADA

Aunque la añada 2020 se puede calificar de cálida y mediterránea por las altas temperaturas que ha conocido a lo largo de la campaña, también fueron abundantes las precipitaciones sobre todo en primavera con lluvias repartidas cada 7 días. Estas condiciones climáticas generaron una presión de mildiu muy importante con unas pérdidas de producción de hasta el 40%. El final de verano seco y caliente entrenó una caída de acidez notable que nos obligó a vendimiar pronto para sujetar el equilibrio fenólico de los vinos.

TIPO DE VINO

Blanco Seco

VARIEDADES

Malvasía Riojana 100%

VIÑEDOS

- El Bernate – San Vicente de la Sonsierra – 80 años de edad – Arcillo Calcárea, superficie arenosa
- 400 metros de Altitud, Orientación Este / Oeste

VENDIMIA

- 11 de septiembre de 2020
- Manual en cajas de 15 Kg

ELABORACIÓN

- Vinificación en huevo de hormigón a 15°C

CRIANZA

- Huevo de hormigón de 950 litros
- 12 meses

PACKAGING

- Tapón de corcho natural
- Cajas de cartón de 6 botellas

PRODUCCIÓN

- 1,200 botellas de 75 Cl.

NOTAS DE CATA

Color Oro Blanco. Notas florales (acacia, rosa) dejan paso a tonos más cítricos (lima) y fruta blanca (nectarina) con toques minerales (grafito). Buena tensión en boca, largo con buena presencia cítrica y frescor.

GASTRONOMIA

Mariscos (ostras, centollos, percebes), Pescado al horno (Lubina, Rodaballo), Quesos de cabra

TEMPERATURA DE CONSUMO

13°C

DATOS ANALITICOS:

GRADO ALCOHOLICO	13,00 %
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO)	4,90 g/l
ACIDEZ VOLATIL	0,35 g/l
pH	3,40
SULFUROSOLIBRE	22 mg/l
SULFUROSO TOTAL	80 mg/l

BODEGAS
EXOPTO



D.O.Ca RIOJA

BODEGAS EXOPTO
CTRA D'ELVILLAR 26
01300 LAGUARDIA – ÁLAVA - ESPAÑA
TFNO. +34 650 21 39 93 – info@exopto.net