

Los DOMINIOS de BERCEO

PREFILOXÉRICO
D.O.Ca Rioja



VISUAL / VISUAL: Cherry red color with intense garnet hues in the rim, clean and bright.

Color rojo picota vivo con amplios tonos granate en su ribete, limpia y brillante.



NOSE / OLFAUTO: Ripe cherry and red fruits compote, with cocoa, chocolate, nuts and a wide range of spices like vanilla and cinnamon scents.

Nariz madura de picotas y frutos rojos compotados, con recuerdos de cacao, chocolate, frutos secos y una amplia gama de especias (vainilla, canela).



TASTE / GUSTO: Equilibrated and well-structured with silky tannins and delicious ripe fruit. Fresh and savoury, with a sound finish. Lingering fruity and spicy notes typical of good Graciano.

En boca es de entrada seco y suave, con gran peso de la fruta, cuerpo medio con notas tostadas equilibradas, muy elegante, con gran concentración que lo hace aterciopelado y le da una delicada y larguísima persistencia final.

TERROIR / VIÑEDO:

It is a unique vineyard in the area of Baños de Ebro next to the river Ebro called Prefiloxérico. As its name suggests, this vineyard predates the appearance of Phylloxera. It is a Tempranillo vineyard of great value, more than 170 years old planted in bush on a loose and sandy alluvial soil, which is why they were not destroyed by Phylloxera.

Es un viñedo único en la zona de Baños de Ebro junto al río Ebro denominado Prefiloxérico. Como su nombre indica, esta viña es anterior a la aparición de la Filoxera. Es un viñedo Tempranillo de gran valor, de más de 170 años plantado en vaso sobre una tierra de tipo aluvión suelto y arenoso, motivo por el cual no fueron destruidas por la Filoxera.

WINE MAKING / VINIFICACIÓN

Harvest is made at night by hand in boxes of 12 kg. The harvest is only carried out by selected and qualified winery staff, who work all year round with us selecting the bunches in each vine in the vineyard. The fermentation is made in stainless steel tanks with daily pumps up. The aging is made in French oak barrels for the second year giving it a refining time in the bottle before leaving the cellar.

Vendimia realizada de madrugada a mano en cajas de 12 kg. La vendimia solo la realiza personal de bodega seleccionada y cualificada, que trabajan todo el año con nosotros seleccionando los racimos por cepa, en la propia viña. La Fermentación es realizada en acero inoxidable con remontados diarios. La Crianza se realiza en barrica de roble francés de segundo año dándole un tiempo de refinamiento en botella antes de salir de bodega.

VARIETIES / VARIEDADES:

Tempranillo prefiloxérico

AGEING / CRIANZA:

Barrel: 6-8 months. 2nd year French oak barrels. 6 months ageing in bottle.

Barrica: 6-8 meses. Barricas de roble francés de segundo año. 6 meses de afinamiento en botella.

