



# EL BERNATE

VINO BLANCO  
2022

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

La añada 2022 se puede calificar de extrema. Es la ilustración perfecta del cambio climático que estamos sufriendo con fenómenos extremos: Invierno muy frío, lluvias abundantes en Noviembre y Diciembre, temperaturas muy frías en Enero y Febrero (30 días seguidos de heladas). Al opuesto un verano muy cálido y seco, lluvias muy escasas. De estas condiciones climáticas resultaron unas uvas muy sanas que produjeron unos vinos limpios y aromáticos, muy equilibrados y de consumo rápido.

## TIPO DE VINO

Blanco Seco

## VARIETADES

Malvasía Riojana 100%

## VIÑEDOS

- El Bernate – San Vicente de la Sonsierra – 90 años – Arcillo Calcárea, superficie arenosa
- 400 metros de Altitud, Orientación Este / Oeste

## VENDIMIA

- 05 de septiembre de 2021
- 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)	5,15 g/l
ACIDEZ VOLATIL	0,27 g/l
pH	3,35
SULFUROSOLIBRE	15 mg/l
SULFUROSO TOTAL	75 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