



EL BORTAL

VINO TINTO
2022

Este vino es parte de una colección de vinos auténticos y sinceros que rinde homenaje a Miguel Angel Mato, nativo de San Vicente de la Sonsierra, labrador apasionado y viticultor emérito. A través de esta colección queremos resaltar el carácter único de sus mejores parcelas y valorizar el trabajo del hombre, componente primordial de la noción de terroir junto al suelo y al clima.

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

Tinto Seco

VARIEDADES

Garnacha (100%)

VIÑEDOS

- El Bortal – San Vicente de la Sonsierra – Arcillo Calcárea con gravas en superficie
- Exposición Sur Oeste

VENDIMIA

- 2 de Octubre de 2022
- Manual en cajas de 15 Kg

ELABORACIÓN

- Fermentación a baja temperatura en depósitos de cemento (22°C)
- Maceración 2 semanas

CRIANZA

- Barricas usadas de 600 litros
- 11 meses

PACKAGING

- Tapón tecnológico (corcho)
- Cajas de cartón de 6 botellas

PRODUCCIÓN

- 1200 botellas de 75 Cl.

NOTAS DE CATA

Color Rubi. Intensos aromas de frutos rojos (fresa y cereza madura) con toques florales. Goloso, largo, toques de frutas del bosque maduros que contrastan con una agradable acidez. Buen equilibrio entre el carácter mediterráneo de la variedad y la influencia atlántica del terroir.

GASTRONOMIA

Tapas, embutidos, platos de verdura, carne a la parrilla o cualquier receta con salsa de tomate fresco.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16°C

DATOS ANALITICOS:

GRADO ALCOHOLICO	14,50%
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO)	5,15 g/l
ACIDEZ VOLATIL	0,56 g/l
pH	3,65
SULFUROSO LIBRE	15 mg/l
SULFUROSO TOTAL	35 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