

2019 CANTOCUERDAS ALBILLO | BERNABELEVA

Ursprung:

Spanien, Madrid, San Martin de Valdeiglesias

Druvsorter:

Albillo

Jordmån:

Druvorna kommer från tre vingårdslägen belägna runt 700 meters höjd över havet. Rankorna har en snittålder på 80 år från grunda granitjordar.

Vinifikation:

Två av dessa vingårdar fick jäsa på 500 liters fat utan omröring. Druvorna från det sista vingårdsläget fick jäsa i hela klasar och macerera i 6 veckor och därefter lagras på 500 liters fat. Efter ca 10 månader blandas dessa tre viner och buteljerar



I sydvästra delen av D.O. Madrid, ungefär en timme med bil från huvudstaden, finner vi sub-zonen San Martin de Valdeiglesias. Här, vid foten av bergskedjan Sierra de Gredos är jordmånen mestadels gulbrun sand över granit vilket ger viner med fin syra och tydlig mineralitet trots det varma klimatet.

Här finner vi också Bernabeleva, som ägt vingårdar i området sedan 1923 då Dr Vicente Álvarez-Villamil köpte egendomen. Det var dock först i början av 2000-talet som man började att producera vin kommersiellt. Samtliga 35 hektar vinmark som familjen äger är skötta enligt ekologiska principer men man har valt att inte certifiera sig. Autoktona druvsorter såsom Garnacha och Albillo från högt belägna plotter, vinifierade för att på bästa sätt spegla varje vingårds unika karaktär är receptet för Bernabelevas rena viner.

Andra ingredienser är att månkalender följs för arbetet i vingårdarna, hästar används för att plöja marken, låga nivåer av tillsatser och minimalt användande av nya ekfat.

Bernabeleva betyder "björnens väg" vilket symboliseras i deras logga föreställande en björn och jaktens gudinna.

