

la gargantilla

by Valdemar

GRAN AÑADA 2020

VINO DE PARCELA ESPUMOSO DE GRAN CALIDAD
DOCa RIOJA - BRUT NATURE
EDICIÓN LIMITADA DE 1.979 BOTELLAS

VIÑEDO

La Gargantilla, parcela plantada a principios de los años 80, es el viñedo de garnacha más emblemático de la familia Valdemar. Esta parcela histórica, situada en el corazón del Valle de Ocón, abarca **6,7 hectáreas** y se encuentra a **680 metros de altitud** en la zona alta de Rioja Oriental, un enclave privilegiado que proporciona condiciones ideales para el cultivo de garnacha.

Los suelos de **La Gargantilla** son complejos y variados, con una composición de **pedregosos, arenosos y arcillo-ferrosos**, que no solo aportan mineralidad y estructura a los vinos, sino que también aseguran un drenaje óptimo para las viñas. Las cepas, de más de **45 años**, fueron plantadas por la tercera generación de la familia y se benefician de un microclima singular. **Las brisas constantes en verano** y las marcadas diferencias de temperatura entre el día y la noche favorecen una **maduración lenta y equilibrada** de las uvas, preservando su frescura y complejidad.

Este entorno natural se complementa con un proyecto de biodiversidad diseñado a medida para **potenciar el equilibrio ecológico** del viñedo. La biodiversidad no solo mejora la salud del suelo y las viñas, sino que también permite una gestión sostenible y una **selección manual** extremadamente rigurosa, asegurando que solo los mejores racimos sean elegidos para elaborar este espumoso de edición limitada.



6/8°C



100% Garnacha



Vol. 12%



La elaboración comienza con una **vendimia manual** seleccionada en pequeñas cajas. Las uvas pasan 24 horas en **cámara frigorífica** y luego son sometidas a una **segunda selección manual en mesa**, garantizando la máxima calidad. El **vino base** se cría sobre sus **lías finas**, en parte en **depósitos de acero inoxidable** y en parte en **barricas de roble francés nuevo de 225 litros** durante **8 meses**, aportando complejidad. Posteriormente, el espumoso reposa en botella con una **crianza sobre lías de 36 meses**, lo que le otorga finura, cremosidad y una gran riqueza aromática, antes de su degüelle.



De color rosa pálido y brillante, con delicados reflejos coral, presenta una burbuja fina que se eleva en hilos constantes en la copa, formando una elegante corona.

En nariz, destaca por su aroma fino y complejo, con notas iniciales de frutas rojas del bosque, especias y delicados matices florales. A medida que se abre, surgen los elegantes recuerdos de su larga crianza sobre lías, con toques de panadería, brioche y sutiles tostados. En boca tiene una entrada suave, con una textura cremosa de la burbuja que envuelve el paladar. Se aprecian los sabores de frutas rojas y el carácter floral de nuestras garnachas, acompañados de los delicados matices de la crianza. Es un vino equilibrado y sabroso, con una tensión que le aporta frescura a lo largo de su recorrido, dejando un recuerdo persistente y lleno de finura.



Este vino es perfecto para acompañar pescados blancos, mariscos y platos ligeros como ensaladas gourmet o tartar de atún. Su elegancia también lo hace ideal con guisos de pescado, carnes blancas y quesos suaves. Para un toque dulce, marida a la perfección con postres de frutas rojas o tartas ligeras.

