

Est. 1989

ALTÚN

3ª GENERACIÓN DE VITICULTORES

Vino de Parcela

ALTÚN EVEREST

Parcela de La Choza

Enólogos: Iker y Alberto Martínez Pangua.

Superficie: 0,96 Hectáreas **Producción:** 2.100 Botellas.

“EVEREST REPRESENTA EL AFÁN DE NUESTRO PADRE JOSÉ ANTONIO MARTÍNEZ POR LLEGAR A LO MÁS ALTO, CUANDO EN 2001 DECIDIÓ COMENZAR A ELABORAR ESTE VINO CON UNA CLARA FILOSOFÍA, UN VIÑEDO ÚNICO PARA UN VINO ÚNICO.”

LA PARCELA

Everest nace de “La Choza”, parcela de tempranillo plantada en el año 1965 sobre una terraza superior de Baños de Ebro, con pendiente del 11%, orientación N-SE, y un suelo arcillo-calcáreo poco profundo. Viticultura respetuosa a través de prácticas de cultivo basadas en conceptos ecológicos y de sostenibilidad.

El guardaviñas ubicado en la parcela, que resguardaba a nuestros abuelos de las inclemencias del tiempo, bautizó esta parcela como La Choza.

ELABORACIÓN

Somos meros transmisores, tratamos de respetar al máximo los procesos naturales de la fermentación, con una intervención comedida, para crear un vino auténtico, que refleje el origen.

Vendimiado en cajas de 11 kg y encubado por gravedad. Fermentación con levaduras autóctonas seleccionadas, y maloláctica espontánea en barricas francesas de 500 l.

Crianza: 14 meses en barricas nuevas de 500 l. de roble francés.

CATA

Everest se presenta como un vino denso y vivo, carnal y opulento. De espíritu orgánico y estimulante. La máxima expresión de la Tempranillo, un tinto nacido para mejorar con grandeza con el paso del tiempo.

Tº de servicio recomendada: 16°C

Copa recomendada: Zalto Bordeaux (o similar)

