



## Alegre Valgañón Tinto 2016

Alegre Valgañón tinto 2016 es sólo la cuarta añada de un vino artesano elaborado por Eva y Oscar, con un 75% de tempranillo y un 25% de Garnacha.

Tras seleccionar y recoger las las uvas en cajas, elaboramos el vino con entre un 10 o 20% de uva entera pisada y un 80% de uva despalillada, según la madurez de las uvas en la añada.

Vino hecho con levaduras autóctonas. Empieza a fermentar entre 3 y 6 días después de vendimiarla y la maceramos durante 15 días incluyendo la fermentación con bazuqueados diarios.

Con un prensado suave en prensa vertical, criamos el vino durante 16 meses en barricas de diferentes tamaños.

El tempranillo proviene de varios pueblos de los montes Obarenes. Una parte de Sajazarra, cuyos suelos más sueltos ofrecen un vino con más estructura y tanino y otra parte de Fonzaleche y Salinillas, que con unos suelos más arcillo calcáreo y somero, ofrece una textura más delicada y elegante. Las garnachas provienen de Cárdenas un pueblo tradicional productor de Garnacha situado en la parte alta del Río Najerilla y con viñas por encima de los 600 mts de altura.



<b>Zona</b>	Montes obarenes y Alto Najerilla.
<b>Pueblos</b>	Fonzaleche, Sajazarra, Salinillas y Cárdenas.
<b>Varietades</b>	75% Tempranillo, 25% Garnacha.
<b>Vendimia</b>	Manual en cajas entre el 3 y el 14 de Octubre.
<b>Viticultura</b>	Tradicional.
<b>Fermentación</b>	Levaduras indígenas. Depositos de Hormigón, Madera e Inox.
<b>Crianza</b>	16 meses en barricas de diferentes orígenes y tamaños
<b>Producción</b>	25.400 botellas.