



## Bahierra 2016

Bahierra 2016 está embotellado por primera vez a parte, después de que lo hayamos elaborado por separado durante 3 vendimias. Bahierra es un viñedo pequeño (0,5 Has) y muy viejo (posiblemente más de 90 años) que tiene un carácter excepcional.

Orientado al Norte y al Este en una pequeña ladera de un término de Villaseca-Fonzaleche, pero cerca de Sajazarra. Apenas entre 1.000 y 1.500 kg de, principalmente tempranillo, Garnacha, Graciano, Garnacha blanca y algunas variedades que desconocemos.

Tras seleccionar y recoger las las uvas en cajas, elaboramos el vino con entre un 15 y un 20% de uva entera pisada y algo de despalillado manual.

El vino hecho con levaduras autóctonas, fermenta en 3 Barricas de 500 litros abiertas. Maceramos suavemente durante 15 días incluyendo con bazuqueados diarios.

Con un prensado suave en prensa vertical, criamos el vino durante 14 meses en 2 barricas de 5 litros.



<b>Zona</b>	Montes Obarenes.
<b>Pueblos</b>	Villaseca - Fonzaleche.
<b>Variedades</b>	70% Tempranillo, 20% Garnacha, 10% otras.
<b>Vendimia</b>	Manual en cajas entre el 10 de Octubre.
<b>Viticultura</b>	Tradicional.
<b>Fermentación</b>	Con levaduras indígenas fermentado en tres barricas abiertas de 500l.
<b>Crianza</b>	14 meses en barricas de francesas de 500l.
<b>Producción</b>	1.304 botellas.