



# EL BERRAKIN 2022

## Viticulture:

- Variety: 90% Garnacha + 10% Albillo Real
- Vineyard: Over 60 years old from La Rinconada, El Tiemblo, Cebreros, el Barraco and Sotillo de la Adrada
- Harvest: From the 27th of August to the 11th of September

## Winemaking:

- The bunches are selected, destemmed and crushed for each vineyard and fermented separately with autochthonous yeast. Maturation time between 32 and 47 days.
- October-February: the wine is kept in contact with its lees.

## Bottling:

- February: the wines are racked, the coupage is made to help the malolactic fermentation be made
- March: the wine is sulfited to prepare it for bottling. Then the wine is bottled in burgundian bottles and magnums and packed in 12-pack cases and 4 pack magnums.
- Lote: B22

## Analysis:

- Alcoholic Degree: 14,66 %
- Total Acidity: 5,8 g/l
- pH: 3,53
- Volatile Acidity: 1,07 g/l



# EL BERRAKIN 2022

## Viticultura:

- Variedad: 90% Garnacha + 10% Albillo Real
- Viñedo: Más de 60 años de edad de la Rinconada, El Tiemblo, Cebreros, El Barraco y Sotillo de la Adrada
- Vendimia: Del 27 de Agosto al 11 de Septiembre

## Enología:

- Los racimos se seleccionan, despalillan y estrujan, fermentando cada finca por separado con levaduras autóctonas. Maceración entre 32 y 47 días.
- De Octubre a Febrero: el vino se mantiene con sus lías.

## Embotellado:

- Febrero: se hace un coupage del vino para facilitar la fermentación maloláctica
- Marzo: El vino se sulfita y embotella en botellas borgoña en cajas de 12 botellas y en magnums en cajas de cuatro botellas
- Lote: B22

## Análisis:

- Grado Alcohólico: 14,66 %
- Acidez Total: 5,8 g/l
- pH: 3,53
- Acidez Volátil: 1,07 g/l