

LE VIALA

2020

AOP Minervois La Livinière

Expérience ultime



Presentación

Le Viala procede de una parcela de Château Laville Bertrou, situada en un terruño excepcional, en el corazón de la denominación de alta calidad de la Livinière (reconocida oficialmente en 1998), sinónimo de grandes vinos del Languedoc. Este terruño sin igual, adquirido por Gérard Bertrand en 1997, permite elaborar vinos potentes y con personalidad que han sido premiados en múltiples ocasiones. Con un clima mediterráneo semiárido de variante invernal templada, Le Viala disfruta de una exposición totalmente orientada al sur en lo alto del pueblo de La Livinière, a unos 120 m de altitud. El suelo se compone de un mosaico de margas decapadas, combinadas con areniscas calcáreas, así como de calizas compactas que datan del Eoceno, era terciaria. Este tipo de terruño limita de manera natural la producción de cada cepa y permite, gracias un profundo enraizamiento, resistir a las bajas precipitaciones y al estrés hídrico. La lenta maduración de las uvas se ve favorecida por una notable insolación. Las tres variedades que componen este vino expresan, de forma complementaria y matizada, el terruño único que constituye Le Viala.



Vinificación & Crianza

La cosecha se inicia tras realizar un seguimiento muy preciso de la maduración y efectuar controles diarios a las uvas. Las uvas se recogen de forma manual y se seleccionan meticulosamente a su llegada a la bodega. La cariñena y parte de la syrah se vinifican en racimos enteros. La garnacha se despalilla y vinifica mediante maceración tradicional. Tras la fermentación maloláctica, se ensamblan las diferentes variedades y el vino se introduce en barricas nuevas de roble francés para una crianza de 12 meses. Trabajamos con los mejores toneleros seleccionando el origen de la madera y el tipo de tostado en función de cada añada. Antes del embotellado, los vinos no se clarifican ni se filtran. Las botellas se guardan 12 meses antes de su comercialización.



Notas de cata

Capa de bonito color granate oscuro, con ligeros reflejos violeta.

Nariz mediterránea con intensos aromas de regaliz, violeta y azahar.

Ataque muy agradable con notas de madera perfectamente integradas. Taninos ricos y sedosos con aromas de tostado y especias que reflejan muy bien la identidad mediterránea de la garriga.

Degustar a 18°C con carne roja a la parrilla, caza o queso curado.

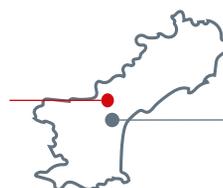
www.gerard-bertrand.com/les-vins/le-viala



Variedades de uva

Syrah, Garnacha Noir

Château
Laville-
Bertrou



Narbonne



GÉRARD BERTRAND