



Catálogo de vinos

2021



Vinos finos orgánicos de Laguardia



Tratamos y respetamos el vino como lo que es, un arte. Elaboramos vinos orgánicos con pautas biodinámicas y regenerativas. Vinos de excelente calidad que van ligados a nuestra tierra y cultura. A la gente, a las tradiciones y, por supuesto, a la naturaleza, cuyos ritmos y ciclos respetamos con humildad. Nuestra pasión es interpretar cada día mejor el lugar de donde proceden, para elaborar vinos finos, sanos y transparentes. Momentos embotellados. Fuentes de placer que nos transportan a su año y su lugar con emoción.

Gama de vinos

Nuestros vinos son Laguardia, y como tal, lo que aquí sucede. Vinos que plasman la realidad de cada añada climatológica en parcelas mágicas y concretas al resguardo de Sierra Toloño-Cantabria y azotadas por la meteorología de Laguardia.

La naturaleza manda y lo aceptamos. Buscamos la realidad climatológica de la añada creyendo en que el mejor vino está por venir.

Mantenemos vivas las tradiciones, sabiendo que un gran vino está vinculado a su lugar, a sus gentes y su cultura. Elaboramos vinos fruto de una labor de diferenciación y una búsqueda de la excelencia.



Vinos de Laguardia

El terroir de un pueblo que rebosa historia y tradición vitícola. Volver a reflejar la humildad y el orgullo de los vinos de pueblo (transmitiendo el valor de sus gentes, su cultura y tradiciones) como lo hicieron nuestras generaciones pasadas.



Vinos de parcelas únicas

La actitud de rincones escondidos, de parcelas casi ocultas, de recovecos mágicos reunidos en una botella para ofrecer una selección de tesoros de la naturaleza únicos.



Vinos de parcelas excepcionales

El romanticismo de extraer el alma de parcelas con un potencial increíble. La alineación de todos los factores para que una viña sea un espectáculo en todos los sentidos.

Vinos de Laguardia

Tradición

La vuelta al origen



El viñedo

Uvas de nuestros viñedos más jóvenes entre 20 y 40 años, situados en Laguardia.

Variedad de uva: 85% Tempranillo 10% Garnacha 5% Viura

Cultivo: Viticultura ecológica con prácticas biodinámicas y regenerativas.

Vendimia: Manual en caja de 15 kg. Selección en viña y en bodega. Rendimiento medio de 5000 kg/ha.

Suelo: arcillo-calcáreo.

Elaboración

Método: Vinificación en depósitos de hormigón con pre fermentación en frío.

Fermentación: Con levaduras indígenas de 20 días con pisados y remontados muy suaves. Fermentación maloláctica en hormigón.

Embotellado: Sin clarificación, ni estabilización.

Sensaciones

Placentera nariz de violetas y frutos rojos. Recuerdos de regaliz. Fácil de beber con buen final. Mucha finura y elegancia en boca donde vuelve a aparecer la energía frutal que encontramos en nariz.

Consumir: Hoy mismo o en los próximos 3 años.

Servir: Entre 14° y 16° para apreciar todo su potencial.



Vinos de Laguardia

Pequeñas Parcelas Blanco

Destellos de vivacidad y delicadeza



El viñedo

Uvas de pequeñas parcelas situadas en Laguardia.

Variedad de uva: 90% Viura 10% Malvasía

Cultivo: Viticultura ecológica con prácticas biodinámicas y regenerativas.

Vendimia: Manual en caja de 15 kg. Selección en viña y en bodega. Rendimiento medio de 5000 kg/ha.

Suelo: arcillo-calcáreo.

Elaboración

Método: Vinificación del mosto flor a temperaturas bajas y muy lentamente en depósitos de hormigón.

Fermentación: Con levaduras indígenas de 8 días.

Crianza: 6 meses en deposito de hormigón sobre sus propias lías con batonnage.

Embotellado: Sin clarificación, ni estabilización.

Sensaciones

Brillante con reflejos pajizos. Buena intensidad y finura. Predominan aromas de flores y hierbas aromáticas silvestres junto con aromas muy sutiles de frutas exóticas. Un vino de extraordinaria viveza y tensión en el conjunto.

Consumir: Hoy mismo o en los próximos 5 años.

Servir: Entre 6° y 9° para apreciar todo su potencial.



Vinos de Laguardia

Pequeñas Parcelas Tinto

La transparencia de una tierra



El viñedo

Uvas de pequeñas parcelas situadas en Laguardia.

Variedad de uva: Tempranillo 100%

Cultivo: Viticultura ecológica con prácticas biodinámicas y regenerativas.

Vendimia: Manual en caja de 15 kg. Selección en viña y en bodega. Rendimiento medio de 5000 kg/ha.

Suelo: arcillo-calcáreo.

Elaboración

Método: Vinificación en depósitos de hormigón con pre fermentación en frío.

Fermentación: Con levaduras indígenas de 20 días con pisados y remontados muy suaves. Fermentación maloláctica.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés.

Embotellado: Sin clarificación, ni estabilización.

Sensaciones

Rojo violáceo con capa brillante. Buena intensidad y finura. Aromas a regaliz, hierbas finas, mezclados con toques de roble muy fino. Un vino con volumen, pleno de sensaciones afrutadas con equilibrada acidez y tanino goloso que aporta estructura y persistencia.

Consumir: Hoy mismo o en los próximos 10 años.

Servir: Entre 14° y 16° para apreciar todo su potencial.



Vinos de parcelas únicas

Recoveco Valcavada

Carácter y
armonía en perfecta
conjunción



El viñedo

Uvas de un paraje: Valcavada en Laguardia. Año de plantación: 1990 y 1995.

Variedad de uva: 80% Tempranillo 20% Garnacha.

Cultivo: Viticultura ecológica con prácticas biodinámicas y regenerativas.

Vendimia: Manual en caja de 15 kg. Selección en viña y en bodega. Rendimiento medio de 4000 kg/ha.

Suelo: Arcillo-arenoso con piedra caliza.

Elaboración

Método: Vinificación en depósitos de hormigón con pre fermentación en frío.

Fermentación: Con levaduras indígenas de 20 días con pisados y remontados muy suaves. Fermentación maloláctica.

Crianza: 15 meses en barricas de roble francés.

Embotellado: Sin clarificación, ni estabilización.

Sensaciones

Color rojo cereza bien cubierto. Nariz compleja donde la transparencia de frutos negros da paso a una parte más mineral. Buena estructura de taninos marcados. El ensamblaje resulta alegre y vibrante.

Consumir: Hoy mismo o en los próximos 15 años.

Servir: Entre 14º y 16º para apreciar todo su potencial.



Vinos de parcelas únicas

Recoveco Alto de La Huesera

La fuerza y la magia
de lo primitivo



El viñedo

Uvas de una parcela: San Julián en Laguardia.
Año de plantación: 1945.

Variedad de uva: Viura 90% Malvasía 10%.

Cultivo: Viticultura ecológica con prácticas biodinámicas y regenerativas.

Vendimia: Manual en caja de 15 kg. Selección en viña y en bodega.
Rendimiento medio de 5000 kg/ha.

Suelo: extremadamente calcáreo con piedra caliza.

Elaboración

Método: Vinificación en barricas de 225 de roble francés mediante fermentación espontánea.

Crianza: 15 meses en barricas de roble francés con batonages de sus propias lías.

Embotellado: sin clarificación, ni estabilización y sin tratamiento ni proceso agresivo.

Sensaciones

Sutiles tropicales en el recibimiento que envuelven cítricos que van dominando al poco tiempo. Flores blancas. Ciertos vegetales verdes frescos con un toque balsámico y regaliz muy fino. Unas notas minerales en boca. La sencillez lo hace complejo en todos sus niveles. Mucha frescura, envolvente y con buena tensión.

Consumir: ahora o en los próximos 10 años. Servir entre 12º y 14º.
Un blanco perfecto para momentos placenteros.



Vinos de parcelas únicas

Recoveco San Julián

La consecución de
la elegancia



El viñedo

Uvas de una parcela: San Julián en Laguardia.
Año de plantación: 1955.

Variedad de uva: 95% Tempranillo 5% Otras

Cultivo: Viticultura ecológica con prácticas biodinámicas y regenerativas

Vendimia: Manual en caja de 15 kg. Selección en viña y en bodega.
Rendimiento medio de 4000 kg/ha.

Suelo: Extremadamente calcáreo con piedra caliza.

Elaboración

Método: Vinificación en depósitos de hormigón con pre fermentación en frío.

Fermentación: Con levaduras indígenas de 20 días con pisados y remontados muy suaves. Fermentación maloláctica.

Crianza: 18 meses en barricas de roble francés.

Embotellado: Sin clarificación, ni estabilización.

Sensaciones

Nariz compleja de recuerdos de cereza madura y finas hierbas aromáticas. Sutileza y elegancia. Taninos finos y sedosos. Exuberante y delicado.

Consumir: Hoy mismo o en los próximos 20 años.

Servir: Entre 14° y 16°. Abrir media hora antes para apreciar todas sus cualidades.



Vinos de parcelas excepcionales

Glorya-Finca Valcavada

Energía y
sutileza natural



El viñedo

Uvas de una parcela: Valcavada en Laguardia. Año de plantación: 1995.

Variedad de uva: Garnacha 100%

Cultivo: Viticultura ecológica con prácticas biodinámicas y regenerativas.

Vendimia: Manual en caja de 15 kg. Selección en viña y en bodega.
Rendimiento medio de 4000 kg/ha.

Suelo: Suave ladera compuesta principalmente de arcillas y calizas.

Elaboración

Método: Vinificación en fudres de madera.

Fermentación: Con levaduras indígenas de 20 días con pisados y remontados muy suaves. Fermentación maloláctica en barricas de 500L.

Crianza: 15 meses en barricas de roble francés.

Embotellado: Sin clarificación, ni estabilización.

Sensaciones

De ligero color. De elegante y refinada nariz. Frutas bien cargadas con acordes frescos. Todo delicadeza armonizada por unos finos taninos que dan estructura al conjunto. Seducción es la palabra que define este vino.

Consumir: Hoy mismo o en los próximos 20 años.

Servir: Entre 14º y 16º. Abrir media hora antes para apreciar todas sus cualidades.



Vinos de parcelas excepcionales

Alma Pura- El Barranco de San Julián

Capturando el
espíritu



El viñedo

Uvas de una parcela: El Barranco de San Julián, en Laguardia. Año de plantación: 1930.

Variedad de uva: Tempranillo 95% Otras 5%

Cultivo: Viticultura biodinámica. Respeto máximo del medio ambiente y sus ecosistemas para extraer la singularidad de la parcela más antigua y especial de la familia.

Vendimia: Manual en caja de 15 kg. Selección de un o dos racimos en la cepa. Segunda selección en bodega. Rendimiento medio de 3000 kg/ha.

Suelo: Deficitario con gran carga de arcillas y calizas.

Elaboración

Método: Fermentación alcohólica con levaduras indígenas durante aprox. 20 días con pisados y remontados muy suaves y posterior maloláctica en fudres de 600 L.

Crianza: 18 meses en fudres de 600L de roble francés. Embotellado sin clarificación, ni estabilización.

Embotellado: Ligera prefiltración para lucir íntegra toda su personalidad.

Sensaciones

Un vino profundo, elegante. Notas de naturaleza explícita. Amalgama de matices y sensaciones sin igual. Un mensaje lleno de reflexiones contrarias.

Consumir: Hoy mismo o en los próximos 20 años.

Servir: Entre 14º y 16º. Abrir media hora antes para apreciar todas sus cualidades.



y además...

Bajo 0



El viñedo

Uvas de una parcela: San Julián en Laguardia. Año de plantación: 1955.

Variedad de uva: Viura 100%.

Cultivo: Viticultura ecológica con prácticas biodinámicas y regenerativas

Vendimia: Vendimia invernal y nocturna para que las uvas estén a temperaturas bajo 0°C y se logre así la deshidratación de la baya por congelación natural en el viñedo, consiguiendo toda la esencia. Rendimiento medio de 1000kg/ha.

Suelo: Extremadamente calcáreo con piedra caliza.

Elaboración

Método: Prensado en el exterior para mantener temperaturas bajo 0°C

Fermentación: 90 días en depósitos de acero inox con levaduras indígenas.

Crianza: 24 meses en barricas de roble francés.

Embotellado: Sin clarificación, ni estabilización. Ligera prefiltración para lucir integra toda su personalidad.

Sensaciones

Color amarillo dorado con ribetes acerados. Buena intensidad y finura. Aromas de frutas maduras, frutas exóticas y frutas asadas. En boca equilibrado, amplio y con aromas de fruta antes mencionados. Ligeros toques licorosos muy agradables.

Consumir: Hoy mismo o en los próximos 20 años.

Servir: Entre 6° y 8°.





“Vuelta al origen, manteniendo vivas las tradiciones”



Como viñerones debemos detenernos ante el tiempo, y reflexionar ante un mundo cada día más acelerado. Hablar con nuestros mayores, valorar su consejo y volver al origen de nuestra viticultura, para lograr el respeto y el vínculo que ellos tenían con la naturaleza. Queremos un futuro sostenible, donde la base ecológica, el respeto y la honestidad son condición fundamental. Una viticultura libre de la química y la industrialización. Vinos que se alejan de las modas y el artificio, con la convicción de la mínima intervención y, al mismo tiempo, con todo el cuidado que necesitan los vinos para encontrar su esencia y la excelencia.



Saúl Gil Berzal:
**“Viticultura bohemia
es sinónimo de naturaleza,
libertad y honestidad”**



Detrás de un vino está la mano de su creador y su filosofía. La mía es una viticultura libre, que no se ajusta a las reglas marcadas. Una viticultura que vive otro tiempo y desarrollo, con un sentido de pureza y respeto a lo auténtico, buscando la pausa y la reflexión. Una viticultura alejada del lowcost, de las superproducciones y de la atomización de los mercados donde priman el precio y la rapidez. El vino es para mí un arte, y sale cuando lo marcan el ritmo y los ciclos de la naturaleza. Busco la excelencia en cada paso, sin importar el tiempo y el sacrificio.

“Quinta generación de una familia apasionada y comprometida de viñerones”



Los hermanos Saúl y Benjamín somos la quinta generación de una familia de viñerones de Laguardia, cuyo origen se remonta más de un siglo atrás y se ha dedicado plenamente al cultivo del viñedo y a la elaboración de vinos de calidad, generación tras generación, transmitiendo esa cultura con pasión. Nuestros abuelos, Luis Gil y José Luis Berzal, elaboraban con esmero vinos de calidad que la familia aún conserva. Jose Luis Gil y Gloria Berzal, nuestro padre y nuestra madre, conocieron el amor entre viñedos, y crearon una familia y una bodega donde hoy siguen colaborando con nosotros.



Contacto:

info@gilberzal.com

+34 945 600 735

www.gilberzal.com

Ctra. Elvillar, 2
01300 Laguardia, Álava, España