



EMILIO VALERIO

Denominación de Origen: Navarra

Clase de vino: Tinto de variedades

Variiedades: Garnacha (60%), Merlot (16%), Graciano (9%), Tempranillo (8%) y Cabernet Sauvignon (7%)

Producción limitada: 38.000 botellas

Filosofía del vino:

Este vino, creado por Emilio Valerio, recupera la tradición del *coupage* navarro: un ensamblaje sabio donde la Garnacha —aunque mayoritaria— no supera el 60 %, permitiendo que otras variedades acompañen y eleven su carácter. Año tras año, representa la esencia de los antiguos viñedos de altura del Montejurra, mostrando un perfil fiel a su origen y a la historia vitivinícola de la región.

Elaboración y crianza:

Una de sus singularidades radica en su crianza: desde la fermentación, el vino se elabora en grandes *foudres* de madera de 4.000 a 5.000 litros, al estilo tradicional del Piamonte. Esta técnica le aporta frescura, sedosidad y una evolución única en botella.

La vendimia es manual, en cajas perforadas de 15 kg, con selección manual a la entrada en bodega.

La Garnacha fermenta sin despalillar, mientras que el resto de variedades se despalillan completamente.

La fermentación alcohólica es espontánea, con control de temperatura, en tinos de madera y hormigón. La maceración dura entre 10 y 20 días, con 2 remontados diarios y un *délestage* final.

La fermentación maloláctica es también espontánea.

El vino se cría durante al menos 12 meses en *foudres* (de 2.000 a 4.800 litros) y tinos de madera y hormigón.

Enólogo: Jean François Hébrard

Nota de cata:

Un vino complejo y sugerente, que expresa con fidelidad el carácter del terruño: las laderas orientadas al sur del Montejurra. Su armonía entre frescura, estructura y elegancia lo convierten en una excelente muestra del potencial del *coupage* navarro.