

Tabuerniga (2017)

Tabuerniga es otro lugar extraordinario en el pueblo histórico de Labastida, donde la viticultura ha sido muy importante durante más de 1.300 años. Donde los trujales de piedra de la edad media rodean los viñedos y miran de reojo a la herencia de los tiempos.

Es un paisaje impresionante, una ladera cóncava atravesada por terrazas de viñedos, algunos de ellos abandonados, otros cultivados, y muchos otros recuperados por nosotros. Tabuerniga es un valle pequeño y vertical, donde su propio retiro ha permitido variedades con un ciclo vegetativo más corto y una expresión diferente. Sobrio y austero, pero lleno de profundidad y elegancia.

A una altura de entre 540 y 630 metros, estas estrechas e históricas terrazas, cultivadas de manera orgánica y respetando la tradición, ofrecen un vino magnífico.

La añada 2017 será recordada como la de la gran helada de los días 27 y 28 de Abril (hasta -5°C), pero Tabuerniga, situada en ese valle estrecho y escondido, libre de los vientos del norte por donde vino la helada. Fue un año cálido y seco con la cosecha más temprana de la historia, sin embargo este lugar fresco y protegido, nos ha ofrecido un vino maduro y equilibrado.

BOTELLAS PRODUCIDAS
2.004

