VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Burja Noir 22

Productor: Burja

Valle del Vipava

100% Pinot Nero · Intervención mínima

Tipo de Vino: Vino Tinto

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 12.5 %

Edad de vides: 10 - 20 años

Producción anual: 5900 (Botellas).

Suelo: Marga, Arenisca

Altitud: 201 m - 300 m

to: www.bottleshooters.eu

VITICULTURA:
Burja conecta la tradición agrícola del Valle de Vipava con una visión contemporánea del vino. Un enfoque basado en la integridad, el respeto por las variedades locales y la escucha del entorno. Los viñedos, trabajados bajo principios orgánicos y biodinámicos, se abordan parcela por parcela para expresar suelo, clima y microflora. En bodega, la intervención es mínima: fermentaciones espontáneas y, en algunos casos, maceración de blancos, para que el lugar se exprese con claridad.



VINIFICACIÓN:
Elaborado exclusivamente con Pinot Noir, variedad que representa la pasión personal del productor. Aunque no es un cepaje local, existen registros de su presencia en el Valle de Vipava desde hace décadas. Las uvas provienen de viñedos de 10 a 20 años y el vino madura durante dos años en foudres de 10–15 hL y barricas de 225 L, buscando equilibrio, profundidad y elegancia.

NOTAS DE CATA:

En nariz aparecen notas clásicas de Pinot Noir de cereza y bayas rojas suaves como frambuesa y fresa. El primer sorbo revela una acidez brillante y taninos sedosos. Su perfil vibrante, equilibrado con matices terrosos y de hierbas secas, lo convierte en un gran vino gastronómico

MARIDAJE:

Ideal para acompañar desde charcutería y quesos hasta pato, caza y pastas con base de tomate.