



BERNARDO FARIÑA-PÉREZ CLARETE 2023

Denominación: Vino de Autor

Tipo: Clarete

Producción: 1308 botellas de 75cl.

Variedad: 20% Syrah 40% Albariño 40% Pinot Gris

Viñedo: Viñas de edad media 30-40 años

Envejecimiento: 12 m barricas usadas de 400L

Alc: 13,0% by Vol.

Ac. T: 5,40 gr/l

pH: 3,50

Características:

Hay vinos que cuentan historias, que rescatan tradiciones y las transforman en puro placer embotellado. Bernardo Fariña-Pérez Clarete 2023 es uno de ellos. Nace de un gesto antiguo, de la sabiduría de quienes hacían vino con lo que la tierra daba, sin reglas escritas, solo con instinto y paciencia.

Así lo elaboraba mi abuelo, y así lo hacemos hoy: uvas blancas y tintas de nuestros propios viñedos, fermentando juntas, sin más intervención que el tiempo y la naturaleza. Sin control de temperatura, sin levaduras añadidas, solo la magia de las autóctonas, aquellas que vienen del viñedo y se quedan en la piel de la uva esperando su momento. La fermentación transcurre en depósitos abiertos, dejando que el mosto respire y se transforme libremente, impregnándose de carácter y profundidad.

Cuando todo el proceso se completa, las uvas se prensan con suavidad y su néctar descansa un año en barricas de 400 litros de segundo uso. Y de ahí, directamente a la botella, tras una breve semana de reposo en depósito. Porque en este vino su verdad está intacta, su expresión es pura. Cada copa es un viaje al pasado con la mirada puesta en el presente, un vino que no sigue tendencias porque ya nació con identidad propia.