



CENTRO DE VISITANTES DE LA SIERRA DE BAZA, DOMINGO 24 OCTUBRE DE 2021

SALIDA 8:00H

Aulario de Derecho, Avda. Fuente Nueva

Estar en la parada a las 7:45 h.

Precio de la actividad, socios 30 €, No socios 35 €

SOCIOS: APUNTARSE EN ALUMA A PARTIR DEL 13 DE OCTUBRE, POR WASSAP A PARTIR DEL 7 DE OCTUBRE DE 10:30 A 12 H. UNA VEZ CONFIRMADA LA INSCRIPCIÓN, INGRESAR EL IMPORTE EN LA CUENTA **ES83 3023 0140 6253 0340 0708** Indicando nombre y para la actividad que se realiza. No ingresar hasta tener confirmada la plaza.

PROGRAMA

Presentación de Monitores y breve explicación del Parque Natural

Visita al Centro de Visitantes de Narváez

Ruta de senderismo al Mirador de Narváez

Descanso bocadillo

Regreso al Centro de Visitantes y vídeo del Parque Natural de la Sierra de Baza

Salida para Bodegas Vertijana

Cata de tres vinos con gran variedad de tapas y postre.

Vertijana es una pequeña bodega familiar nacida con el apoyo de una larga tradición de siglos de vitivinicultura que se remontan desde el siglo XII y que se ha ido transmitiendo de generación en generación dando lugar a este sentimiento por la elaboración de nuestros vinos.

Iniciamos la actividad en 2001 con la plantación de los viñedos y seguidamente con la construcción de la bodega y pese a su juventud, Vertijana cuenta con numerosos galardones premiando la calidad de sus vinos.

Vertijana esta enclavada en la localidad de Polícar en la altiplanicie del valle del Río Alhama en el entorno del Parque Natural del Sierra Nevada, a 1200m sobre nivel del mar.

El clima de Polícar es mediterráneo de influencia continental, que se caracteriza por unas temperaturas extremas, y grandes oscilaciones térmicas entre el día y la noche en las épocas de maduración, lo que se traduce en una maduración lenta y sincrónica de la uva.

La bodega es relativamente pequeña, en ella se unen la tradición y las mas modernas técnicas de la nueva viticultura. Cuenta con la zona de recepción de uva, otra de fermentación, y la zona de crianza tanto en barricas como en botella.

En la fermentación se utilizan depósitos de acero inoxidable de 5000 L, con temperatura controlada individualmente por ordenador, y con remontados automáticos.

Vertijana dispone de 6 has de viñedo ecológico certificado por el CAAE. con las siguientes variedades de uvas, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, y Merlot. Actualmente la producción es de 20.000 botellas y la primera añada fue de 1000 Botellas.

Parajes:

- Cañada Vertijana: Este lugar es el que da nombre a nuestra bodega, procede del nombre de Vertiyana, un asentamiento prehistorico que esta asentado en las inmediaciones del Rio Alhama. Aquí tenemos parte de nuestros viñedos de la variedad Merlot.
- Rutal: Aquí es donde esta enclavado el mayor numero de viñas tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y chardonay con tierra roja arcillosa a una altitud de 1200 metros.
- Llano de JARAL: En este paraje situado a 1300m, en la epoca morisca lleno de jarales y encinas que reconvirtieron en tierra para la agricultura, se encuentra las viñas syrah y Cabernet Sauvignon entre chaparros y encinas compartiendo el silencio y la tranquilidad de las alturas

MUY IMPORTANTE:

LLEVAR CALZADO CÓMODO, AGUA Y BOCADILLO.

XXV ANIVERSARIO DE ALUMA

1996-2021

