

arizcuren

SIERRA DE YERGA

Barranco del Prado 2015

FILOSOFÍA

Julián es la persona que durante los últimos 60 años ha cultivado el viñedo prefiloxérico que plantó su abuelo sobre pie franco y a 750 m de altitud a finales del siglo XIX. Se trata, por tanto, de un viñedo único, valioso tanto por la calidad excepcional de las uvas obtenidas como por suponer un reservorio de material vegetal de garnacha y por servir de testimonio vivo y referente de una zona histórica del cultivo de esta variedad, la Sierra de Yerga.

ZONA

Sierra de Yerga, Quel, La Rioja - D.O.C. Rioja

VARIETADES

97% Garnacha, 2% Calegrano y 1% Tinto Velasco

AÑADA

2015 fue un año climatológicamente bueno, si bien las lluvias se repartieron de forma heterogénea en los diferentes meses y las temperaturas fueron algo más cálidas que las medias anteriores, con una media de temperatura anual de 13,98°C, casi 3 décimas por encima de la media a 10 años. Sin embargo, este aumento se produjo fundamentalmente en los dos primeros tercios del ciclo vegetativo ya que la media para los meses de final de ciclo (septiembre - octubre) fue de 1,5°C por debajo de la media a 10 años, lo que corrigió el adelanto madurativo que el viñedo presentaba después del cálido verano y permitió que la madurez fenólica e industrial se equilibrasen resultando vinos con una graduación alcohólica ligeramente superior a la habitual, carga frutal intensa y tanino suave y elegante. La pluviometría no tuvo una incidencia destacada durante este año si bien, producto de una primavera seca, los 307 mm recogidos a lo largo se quedaron 52 mm por debajo de la media. La extrema altitud de este viñedo obliga a prolongar la fecha de vendimia mucho más allá de lo que suele ser la vendimia en Rioja. En este año 2015, relativamente cálido, este viñedo se vendimió el 20 de octubre con unos parámetros de acidez y pH poco habituales para esa fecha.

ELABORACIÓN

Vendimia manual a primera hora del día en cajas de 11Kg con selección de uva en campo. Despalillado y encubado en depósito de acero inoxidable de 500 litros. Maceración prefermentativa en frío durante 2-4 días. Fermentación alcohólica con levadura salvaje a temperatura controlada en torno a 25°C. Bazuqueos y remontados diarios hasta llegar a una densidad de 1070 y luego solo bazuqueos hasta finalizar la fermentación. Maceración postfermentativa corta (2-3 días). Fermentación maloláctica en depósito de inoxidable. 16 meses en barrica de 6° año de roble americano. Sulfuroso total al embotellado, 36 mg/l.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 14,82 % vol.
Acidez total: 6,93 gr/l
pH: 3,35
Sulfuroso total: 36 mg/l

PRODUCCIÓN

300 botellas de 75 cl.

NOTA DE CATA

Es una Garnacha fresca, concisa, concentrada, de gran distinción con sabores jugosos, embriagadores, de bayas rojas, fresca calcárea y matices de hierbas silvestres del Mediterráneo.

Tim Atkin, diciembre de 2017

