

arizcuren

SIERRA DE YERGA

sologarnacha 2016

FILOSOFÍA La garnacha era la variedad mayoritaria hasta hace no más de 30 años en la Rioja Baja. Arizcuren sologarnacha pretende poner de manifiesto las bondades de esta variedad en un lugar concreto, las laderas norte de la Sierra de Yerga y la idoneidad de las mismas para su cultivo. Para ello se trabaja con algunos de los pocos viñedos viejos que todavía quedan, buscando por un lado un vino representativo y, por otro, poner en valor el conjunto que forman una variedad, un sistema de conducción (vaso) y una zona, la citada de Sierra de Yerga. De esta forma, quizá, se pueda ir revertiendo el proceso de "desertización" de los viñedos históricos de garnachas que existieron en esta zona. El proceso de elaboración sigue el principio de mínima intervención, tratando de respetar la variedad y el lugar de procedencia. Por ello no se utilizan productos exógenos (excepto una pequeña cantidad de sulfuroso) y la madera se utiliza exclusivamente para el proceso de estabilización del vino, sin marcarlo en exceso.

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

VARIEDADES 100% Garnacha

AÑADA El factor clave de esta añada fue, sin duda, la sequía extrema que la caracterizó, con unas precipitaciones totales anuales de 260 mm frente a las 350 mm de un año convencional. Además, esto fue especialmente pronunciado durante los meses del ciclo vegetativo de la viña con una precipitación acumulada de 105 mm, lo que supone un 52% menos que la media de los últimos 10 años. Por ello, fue un año difícil para variedades de carácter hidrófilo como el tempranillo, mas apto por tanto para otras de carácter resistente a la sequía como el mazuelo y, sobre todo, la garnacha. En la zona de la Sierra de Yerga no se produjeron las tormentas de finales de septiembre que provocaron, en otras zonas de La Rioja, la indeseada dilución del mosto por absorción de agua a través de la piel de las bayas.

ELABORACIÓN Vendimia manual a primera hora del día en cajas de 10 Kg con selección de uva en campo. Despalillado y encubado en depósito de acero inoxidable. 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. 11 meses en barrica de roble rancés de 3er año y 225 litros.

DATOS TÉCNICOS Alcohol: 15,50 % vol.
Total acidity: 4,67 gr/l
pH: 3,76
Total sulphur: 17 mg/l

PRODUCCIÓN 900 botellas de 75 cl.

NOTA DE CATA "Very bright summer-berry aromas here. Really pure. The palate has deliciously fleshy fruit, with smooth, velvety tannins and a flavor-soaked, fresh finish. Drink or hold". James Suckling: Thursday, August 2, 2018
