

corral de taruguín

Añada 2020.

La cosecha de 2020 es la cosecha soñada. Una cosecha con un contenido de alcohol moderado, una cosecha generosa, pero al mismo tiempo controlada. Esta cosecha nos regaló vinos muy profundos.

El mes de febrero fue particularmente cálido, ya se escuchaban los cantos de los pájaros a mediados de mes y los almendros estaban en flor. En marzo, el frío regresó, trayendo nieve a San Esteban de Gormaz. En abril, llovió abundantemente, nunca habíamos visto tanta hierba en los viñedos. La brotación llegó temprano, el día 21, una nueva rareza... La primera mitad de mayo también fue lluviosa, pero la segunda trajo un cambio radical hacia un buen tiempo cálido, aunque con tormentas que continuaron hasta junio.

Julio fue caluroso y seco como de costumbre. El inicio del envero fue hacia finales de mes. El 11 de agosto cayeron 17 litros de agua; para entonces, el envero ya había progresado. El clima soriano se reveló con una helada el 31 de agosto, pero afortunadamente, no causó daños en el viñedo.

Vendimia y Elaboraciones.

La vendimia tuvo lugar el día 30 de septiembre. Encubamos la uva en un depósito de acero inoxidable de 1.500 litros, sin adicción de sulfuroso. Tras cinco días de maceración con sus pieles, arranca la fermentación espontánea sin adicción de levaduras seleccionadas. La duración total entre fermentación y maceraciones, anterior y posterior a la fermentación, alcanza los 15 días.

Crianza.

Rellenamos cinco barricas de roble francés con el vino resultante en presencia de lías finas. La fermentación maloláctica tuvo lugar en primavera de 2021, tras la cual se realiza un trasiego. Mantenemos al vino vigilado con frecuentes catas y controles, y se realizan trasiegos cuando son demandados. Se completa una crianza total de 15 meses.

Embotellado.

Embotellado el 22 de junio de 2022, con una producción total de 1.446 botellas.

Datos.

Uvas:	98% Tinto Fino & 2% Albillo.
Alcohol:	14.20%
Acidez Volátil:	0.80 g/l
Acidez Total:	5.30 g/l ác. tartárico
pH:	3.82
Sulfuroso:	36 mg/l
Azúcares:	1.50 g/l
Ácido Málico:	< 0.10 g/l