

el corral de taruguín

Añada 2018.

El invierno estuvo marcado por el frío, con precipitaciones generosas y bastante nieve hasta bien entrada la primavera. La brotación comenzó en torno a finales de abril, como viene siendo habitual en la zona. La primavera, también marcada por las lluvias y el frío, trajo heladas durante la primera quincena de mayo, resultó muy fresca hasta mediados de junio.

El verano no resultó muy extremo, con temperatura moderadas, con frecuentes lluvias y menos tormentas de las habituales lo que alargó el ciclo vegetativo, proporcionando abundante masa foliar. Desde agosto hasta octubre estuvo muy seco, pero no muy cálido.

Vendimia y Elaboraciones.

La vendimia tuvo lugar el día 8 de octubre. Encubamos la uva en un depósito de acero inoxidable de 1.500 litros, sin adicción de sulfuroso. Tras siete días de maceración con sus pieles, arranca la fermentación espontánea inducida por las levaduras indígenas, sin adicción de levaduras seleccionadas. La duración total entre fermentación y maceraciones, anterior y posterior a la fermentación, alcanza los 20 días. Aplicamos bazuqueos y remontados al inicio del proceso.

Crianza.

Mantenemos el vino con sus lías más finas en depósito y el 19 de noviembre de 2018 rellenamos cuatro barricas de roble francés. En estos recipientes tuvo lugar la fermentación maloláctica en primavera de 2019, 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 16 meses.

Embotellado.

Embotellado en agosto de 2020, con una producción total de 887 botellas.

Datos.

Uvas:	98% Tinto Fino & 2% Albillo.
Alcohol:	14.76%
Acidez Volátil:	0.69 g/l
Acidez Total:	6.10 g/l ác. tartárico
pH:	3.62
Sulfuroso:	54 mg/l
Azúcares:	1.20 g/l
Ácido Málico:	< 0.10 g/l