el corral de taruguín

Añada 2019.

La añada 2019 estuvo marcada por el calor y la sequía, después de la añada 2018 con abundantes e inusuales precipitaciones en la zona, la Naturaleza parece que quiso compensar en 2019 con fuertes olas de calor que puso en aprietos a las plantas.

La brotación comenzó a finales de abril como viene siendo habitual. Durante la primavera las habituales heladas de la zona no faltaron a su cita durante la primera quincena de mayo, e incluso en junio. Nuestro venteado viñedo de Soto de San Esteban escapó de las consecuencias fatales de estas gélidas temperaturas.

El verano resultó extremadamente extremo, con fuertes olas de calor y escasísimas precipitaciones. Septiembre iluminó el final del ciclo vegetativo con abundantes lluvias en torno al día 15, lo que permitió que la uva cogiera peso pese a la sequía sufrida. La extraordinaria capacidad de adaptación de las esforzadas viñas sorianas brilló en esta añada con fabulosos resultados.

Vendimia y Elaboraciones.

La vendimia tuvo lugar el día 5 de octubre. 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 2020, 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 11 de junio de 2021, con una producción total de 1.100 botellas.

Datos.

Uvas:	98% Tinto Fino & 2% Albillo.
Alcohol:	15.04%
Acidez Volátil:	0.54 g/l
Acidez Total:	5.10 g/l ác. tartárico
pH:	3.89
Sulfuroso:	76 mg/l
Azúcares:	1.00 g/l
Ácido Málico:	< 0.10 g/l