

Añada 2021.

La cosecha de 2021 estuvo sin duda marcada por el paso de la borrasca Filomena a principios de enero, que dejó un manto de nieve que cubrió paisajes y cepas de manera inusitada. Esta bella estampa atrajo efectos claramente negativos provocando enormes daños por las temperaturas continuadas por debajo de cero grados.

Invierno y primavera fueron marcados por variaciones de temperatura algo fuera de la norma, con periodos cálidos a inicio de ciclo y heladas tardías que retrasaron algo el desarrollo vegetativo. Hubo temperaturas más altas de lo habitual hasta junio, favoreciendo un crecimiento activo de la planta, seguido de sequía veraniega con noches frescas que retardaron la maduración y potenciaron la frescura.

Lluvias fraccionadas a lo largo del año, incluyendo en septiembre, ayudaron a equilibrar la madurez de la uva, manteniendo acidez y fenoles vegetales sanos.

El resultado fue una maduración más lenta y equilibrada, con buena estructura de antocianos y taninos y suficiente azúcar sin excesos. También hubo variabilidad entre parcelas ya que los efectos de la helada provocaron que hubiera sucesivas brotaciones de yemas lo que ha aportado a los vinos una frescura especial y diferenciada respecto a otras añadas.

Elaboración.

La vendimia se llevó a cabo a finales de septiembre, colocamos las uvas en tanques de acero inoxidable de 1.500 y 2.500 litros, sin añadir ningún tipo de azufre, donde las fermentaciones tuvieron lugar con maceraciones promedio de 12 días. Las fermentaciones ocurrieron de forma espontánea sin añadir levaduras seleccionadas. Aplicamos remontados y bazuqueos al principio del proceso, interviniendo mínimamente en el sombrero durante el resto de la fermentación.

Crianza.

Trasegamos el vino retirando los sedimentos más grandes y seleccionando los más finos para acompañar al vino durante su crianza en barricas de roble francés de 225 litros usadas. El vino completó un envejecimiento total de 11 meses, con trasiegos dos veces al año.

Análisis.

Uvas:	97,98% Tinto Fino & 2,02% Albillo.
Alcohol:	14,23%
Acidez Volátil:	0,59 g/l
Acidez Total:	5,10 g/l tartárico
pH:	3,78
Sulfuroso Total:	36 mg/l
Azúcar residual:	1,7 g/l
Ácido Málico:	0,12 g/l