

corral de taruguín

Añada 2022.

2022 fue una añada clásica en los viñedos de Soria, sin excesos de calor, en la que hubo que esperar bastante más para vendimiar las uvas en su punto óptimo de madurez. El verano fue suficientemente cálido, pero corto y seco.

Las lluvias primaverales moderadas favorecieron un crecimiento saludable de la vid, mientras que un verano cálido y seco permitió una maduración óptima. El resultado fueron vinos de notable concentración de sabor y con un equilibrio entre acidez y dulzor. La tipicidad de las variedades autóctonas, como la Tempranillo, se vio potenciada, ofreciendo intensas expresiones frutales y taninos bien estructurados.

Elaboración.

La vendimia se realizó el 30 de septiembre. Las uvas se introdujeron en un depósito de acero inoxidable de 1.500 litros, sin adición de sulfuroso. Tras cinco días de maceración con los hollejos, comenzó la fermentación espontánea, sin añadir levaduras seleccionadas. La duración total de la fermentación y la maceración, tanto antes como después de la fermentación, fue de 15 días.

Crianza.

El vino resultante, junto con sus lías finas, se introdujo en cinco barricas de roble francés. La fermentación maloláctica tuvo lugar en la primavera de 2023, tras la cual se realizó un trasiego. Se llevó a cabo un seguimiento minucioso del vino mediante catas y controles frecuentes, realizando trasiegos cuando fue necesario. El proceso total de crianza tuvo una duración de 15 meses.

Análisis.

Variedades:	98% Tinto Fino & 2% Albillo.
Alcohol:	14,20%
Acidez Volátil:	0,80 g/l
Acidez Total:	5,30 g/l tartárico
pH:	3,82
Sulfuroso Total:	36 mg/l
Azúcar residual:	1,50 g/l
Ácido Málico:	< 0,10 g/l