

VALENCISO

Rioja Alta



La cosecha 2011

El invierno fue muy seco, la primavera cálida y poco lluviosa, y el verano extremadamente caluroso con ausencia total de precipitaciones. En el año agrícola 2010/2011 las precipitaciones en la comarca de Haro-Ollauri fueron de 206 litros, frente a una media histórica de 485 litros. Las altas temperaturas y la escasez de lluvia llevaron a síntomas de estrés hídrico, por lo que realizamos aclareo de racimos. No hubo granizo ni heladas que afectaran al viñedo, ni presencia de mildiu, plagas o enfermedades.

Estas condiciones llevaron a un adelanto de la vendimia para evitar el descenso de la acidez. Se inicia el 27 de septiembre. Destaca el bajo peso de la baya. El rendimiento fue de 5.140 kilos/ha.

Los viñedos

Exclusivamente tempranillo, de pagos de Ollauri, Briones, Rodezno, Haro y Villalba, cultivados en Viticultura Sostenible. Todos en suelo arcillo-calcáreo, en el norte de la Rioja Alta, beneficiándose de la influencia atlántica característica de la comarca, especialmente favorecedora en veranos cálidos como éste.

Vinificación

Vendimia manual, elaboración en depósito de cemento, que favorece la extracción suave en fermentación y maceración, donde realizó la fermentación maloláctica espontánea en abril. Envejecido 18 meses en barricas, en su mayoría de roble francés con tostados ligeros y medios, con una medida proporción de barricas de roble del Cáucaso. Por primera vez utilizamos este roble, tras exitosas pruebas que veníamos realizando desde 2005. Sedimentado y estabilizado de forma natural durante 12 meses en cemento.

Variedades : 100% Tempranillo

Alcohol: 14,5%

Acidez: 6 gr/l