

VALENCISO

Rioja Alta

La cosecha 2012

La sequía y el calor marcan la cosecha. Las precipitaciones en invierno, primavera y verano son un 57%, un 45%, y un 75% respectivamente inferiores a las normales, con 191 litros en todo el año frente a los 485 de media histórica. Las temperaturas estuvieron por encima de lo normal, con 3 olas de calor en verano. El mes de septiembre fue fresco y con mucho contraste de temperatura entre el día y la noche, lo que mejoró el final de la maduración.

La excelente sanidad de las uvas, dadas estas condiciones climáticas poco favorables al desarrollo de hongos, el excelente tiempo de septiembre, y el pequeño tamaño de las bayas derivado de la falta de lluvia hicieron posible una gran calidad, con bajos rendimientos, de 4.949 kilos/ha.

Los viñedos

Exclusivamente tempranillo, de pagos de Ollauri, Briones, Rodezno, Haro y Villalba, cultivados en Viticultura Sostenible. Todos en altitud, entre los 507 y los 610 metros, 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 marzo. Envejecido 19 meses en barricas, en su mayoría de roble francés con tostados ligeros y medios, con una pequeña proporción de barricas de roble del Cáucaso. Sedimentado y estabilizado de forma natural durante 14 meses en cemento.



Variedades : 100% Tempranillo

Alcohol: 14,5%

Acidez: 5,9 gr/l