

Valde trillo 2018

Valde trillo es un viñedo sin injertar, de edad indeterminada, que muestra en sus carnes las cicatrices del devenir de la viticultura en el siglo XX; cuando los animales dejaron paso a los tractores en los viñedos de La Rioja, se arrancaron el 50% de sus cepas. Pero lo importante es que sigue ahí, con sus heridas, pero dándonos año tras año unas magníficas uvas con las que hacer un gran vino.



| | |
|-----------------------|--|
| VARIEDAD | 96% garnacha, 4% Malvasía de Rioja |
| VIÑEDO | 1,36 hectareas, 762 metros de altitud, orientación norte y suelo arenoso |
| VITICULTURA | Ecológica en proceso de certificación |
| VENDIMIA | Vendimia manual a finales de octubre, en cajas de 11 kg. Selección de racimos. Rendimiento medio 2.500 kg/ha |
| AÑADA | Invierno frío que provocó un retraso en la brotación de 20 días respecto a 2017 con lluvias abundantes hasta mediados de julio, lo que trajo problemas de mildiu en los viñedos. Final de ciclo seco y caliente para llegar a vendimias en fechas normales |
| VINIFICACIÓN | En depósitos de inox abiertos. Maceración en frío durante 2-4 días y fermentación durante 15-20 días con pisados diarios y sin apenas remontados. No realiza fermentación maloláctica |
| CRIANZA | Crianza de 20 meses en bodega de roble francés y tinaja de barro. |
| EMBOTELLADO | 765 botellas de 0,75 y 99 magnum. Marzo de 2020 |
| ANÁLISIS | Alc/vol:15,0 Acidez total: pH: SO2 total: |
| NOTA DE CATA | Se trata de una garnacha embriagadora con un toque de hierbas mediterráneas y cerezas en licor sobre un fondo telúrico. La nariz es hipnótica y el paladar delicioso y cambiante. |
| CONSUMO ÓPTIMO | Ahora o en los próximos 10 años |
| PUNTUACIONES | 94 Parker, 92 Suckling |