D.O.C. RIOJA

Cosecha
2024



En la zona donde se ubican nuestras parcelas se encuentra el barranco de Valtracones, un accidente geográfico que actúa como límite natural en la demarcación de «La Calzada», al sur del arroyo de Valdespino. Su suelo presenta una alta concentración de cal activa, factor determinante para elegir la variedad Garnacha Blanca, caracterizada por su tolerancia al carbonato cálcico.

En 2013 incorporamos unos terrenos situados a escasos 500 metros de nuestros viñedos principales, en «Los Carasoles de Bilibio». Estas parcelas se distribuyen a diferentes altitudes: a 520 metros el viñedo de blanco y a 480 metros las variedades tintas.

Bárbara Palacios

Barbarot Puppi Blanco

1720 botellas

Viñedo

Superficie: 0,60 ha * Variedades: Garnacha blanca y Viura * Suelo: Arcillo-calcáreo * Altitud: 520 m * Orientación: Este-Oeste * Marco de plantación: 2,4 m × 1 m * Sistema de conducción: Vaso tutelado

En 2020 decidimos plantar este viñedo buscando mayor altitud con la ambición de elaborar un vino blanco de calidad. La variedad elegida fue la Garnacha blanca por sus características agronómicas y su buena adaptación a este tipo de suelo.

A este proyecto se suma Viura procedente de la zona de Yerga (Alfaro), plantada en 1977 bajo el sistema de conducción de vaso alto. Se trata de suelos arcillosos, profundos, con abundante piedra y una alta concentración de cal que blanquea el terreno.

Este año también he decidido incluir en el ensamblaje un pequeño porcentaje de Viura del valle de Ocón, a 675 metros de altitud plantada en 1974, aportando frescura y complejidad al vino.

Viticultura

La viticultura que practicamos es convencional, pero desde hace un par de años está orientada hacia una producción integrada y respetuosa con el medio ambiente, eliminando el uso de herbicidas y racionalizando el empleo de productos fitosanitarios.

Notas de Cata

De atractivo y brillante color amarillo pajizo. En nariz es sutil y elegante, destacando los toques minerales aportados por los suelos calizos, combinados con aromas de flores blancas y fruta. Se aprecian también sutiles notas de panadería tras su paso por barricas nuevas de roble francés de 500 litros. En boca destaca su gran frescura, unida a un gran cuerpo, volumen y una equilibrada acidez que le confiere una excelente persistencia.

Cosecha 2024

El final de 2023 llegó con una sequía persistente y un calor atípico para la época, dejando los suelos con las reservas de agua bajo mínimos. Sin embargo, el final del invierno y la primavera trajeron frentes atlánticos persistentes que recargaron el perfil hídrico y dieron al viñedo, en los alrededores de Haro, un lloro abundante y una brotación de gran vigor vegetativo.

Abril fue un mes de contrastes, con mañanas frías que rozaron los 0,2 °C y días cálidos que alcanzaron los 31 °C, aunque afortunadamente sin heladas que comprometieran el cultivo. Junio, con una media de 18,5 °C, fue un mes más lluvioso: las precipitaciones coincidieron con la floración y provocaron un ligero corrimiento que redujo el rendimiento.

El verano presentó un calor extremo pero continuo, con máximas de 38,3 °C en julio y 39,7 °C en agosto; gracias a las reservas de agua acumuladas durante la primavera, la vid afrontó estas temperaturas sin sufrir quemaduras en hojas ni frutos. Esta aridez, en cambio, reforzó la sanidad y ofreció uvas impecables, libres de enfermedades fúngicas, lo que nos permitió alargar la maduración y realizar una vendimia algo más tardía que en 2023.

Vendimia

La Viura se cosechó el 4 de septiembre y la Garnacha Blanca el 23 de septiembre, buscando una madurez plena. La recogida fue manual, en cajas pequeñas y con selección de racimos. Tras el despalillado, se realizó una maceración del mosto con sus hollejos durante 24 horas en frío.

El prensado se efectuó en una prensa vertical de acero inoxidable, acompañado de un ligero pisado tradicional. Transcurridas 24 horas, se llevó a cabo un desfangado estático y el mosto fermentó a 16 °C.

Finalizada la fermentación, el vino realizó la crianza en un depósito ovoide, cuya forma favorece la agitación natural de las lías finas y asegura una microoxigenación similar a la de la barrica, preservando la fruta y los aromas. Una parte de la Viura se crio también en barricas de roble francés usado, aportando sutiles notas de madera. Finalmente, el vino se trasegó, reposo durante 3 meses sobre sus lías finas, se clarifico y se embotello.