D.O.C. RIOJA

Vendemmia
2024



Nella zona in cui si trovano i nostri appezzamenti si trova il burrone di Valtracones, un elemento geografico che funge da confine naturale all'interno della demarcazione « La Calzada », a sud del torrente Valdespino. Il suo terreno presenta un'elevata concentrazione di calce attiva, fattore determinante per la scelta della varietà Garnacha Blanca, caratterizzata dalla sua tolleranza al carbonato di calcio.

Nel 2013 abbiamo incorporato terreni situati a soli 500 metri dai nostri vigneti principali, in « Los Carasoles de Bilibio ». Questi appezzamenti sono distribuiti a diverse altitudini : a 520 metri il vigneto di bianco e a 480 metri le varietà a bacca rossa.

Bárbara Palacios

Barbarot Puppi Blanco

1.720 bottiglie

Vigneto

Superficie : 0,60 ha * Varietà : Garnacha Blanca e Viura * Suolo : Argilloso-calcareo * Altitudine : 520 m * Orientamento : Est-Ovest * Sesto di impianto : 2,4 m × 1 m * Sistema di allevamento : Alberello sostenuto

Nel 2020 abbiamo deciso di piantare questo vigneto cercando una maggiore altitudine con l'ambizione di produrre un vino bianco di alta qualità. La varietà scelta è stata la Garnacha Blanca per le sue caratteristiche agronomiche e il suo ottimo adattamento a questo tipo di terreno.

A questo progetto si aggiunge la Viura proveniente dalla zona di Yerga (Alfaro), piantata nel 1977 con il sistema di allevamento ad alberello alto. Si tratta di terreni argillosi, profondi, con abbondante pietrosità e un'elevata concentrazione di calce che imbianca il terreno.

Quest'anno ho anche deciso di includere nell'assemblaggio una piccola percentuale di Viura della valle di Ocón, piantata nel 1974 a 675 metri di altitudine, che apporta freschezza e complessità al vino.

Viticoltura

La viticoltura che pratichiamo è convenzionale, ma da un paio d'anni è orientata verso una produzione integrata e rispettosa dell'ambiente, eliminando l'uso di diserbanti e razionalizzando l'impiego di prodotti fitosanitari.

Note di Degustazione

Dal colore giallo paglierino attraente e brillante. Al naso è sottile ed elegante, con in evidenza i tocchi minerali apportati dai suoli calcarei, combinati con aromi di fiori bianchi e frutta. Si percepiscono anche sottili note di panificazione dopo il suo passaggio in barrique nuove di rovere francese da 500 litri. Al palato risalta la sua grande freschezza, unita a un grande corpo, volume e un'acidità equilibrata che gli conferisce un'eccellente persistenza.

Vendemmia 2024

La fine del 2023 è arrivata con una siccità persistente e un caldo atipico per il periodo, lasciando i terreni con le riserve idriche ai minimi termini. Tuttavia, la fine dell'inverno e la primavera hanno portato fronti atlantici continui che hanno ricaricato il profilo idrico e hanno regalato al vigneto, nei dintorni di Haro, un pianto abbondante e un'germogliazione di grande vigore vegetativo.

Aprile è stato un mese di contrasti, con mattine fredde che hanno sfiorato i 0,2 °C e giornate calde che hanno raggiunto i 31 °C, anche se fortunatamente senza gelate che compromettessero la coltura. Giugno, con una media di 18,5 °C, è stato un mese più piovoso : le precipitazioni hanno coinciso con la fioritura e hanno provocato una leggera colatura che ha ridotto la resa.

L'estate ha presentato un caldo estremo ma continuo, con massime di 38,3 °C a luglio e 39,7 °C ad agosto ; grazie alle riserve idriche accumulate durante la primavera, la vite ha affrontato queste temperature senza subire bruciature su foglie o frutti. Questa aridità, d'altra parte, ha rafforzato lo stato sanitario e offerto uve impeccabili, prive di malattie fungine, il che ci ha permesso di prolungare la maturazione e realizzare una vendemmia leggermente più tardiva rispetto al 2023.

Raccolta

La Viura è stata raccolta il 4 settembre e la Garnacha Blanca il 23 settembre, ricercando la piena maturità. La raccolta è stata manuale, in piccole cassette e con selezione dei grappoli. Dopo la diraspatura, si è effettuata una macerazione del mosto con le sue bucce per 24 ore a freddo.

La pressatura è stata effettuata in una pressa verticale in acciaio inox, accompagnata da una leggera pigiatura tradizionale a piedi. Trascorse 24 ore, si è svolta una sfecciatura statica e il mosto ha fermentato a 16 °C.

Conclusa la fermentazione, il vino ha effettuato l'affinamento in un serbatoio ovoidale, la cui forma favorisce il movimento naturale delle fecce fini e assicura una micro-ossigenazione simile a quella della barrique, preservando il frutto e gli aromi. Una parte della Viura è stata affinata anche in barrique di rovere francese usate, apportando sottili note di legno. Infine, il vino è stato travasato, ha riposato per 3 mesi sulle sue fecce fini, è stato chiarificato ed imbottigliato.