

EL PUNTIDO 2022

“La mineralidad del tempranillo en una zona límite de cultivo”

MARCOS EGUREN – ENÓLOGO

origen Finca El Puntido, Párganos-Laguardia (1975)
DOCa Rioja

viñedo 25 has a una altitud de 600 msnm donde encontramos un suelo de tipo franco-arcilloso por su textura y arcillo-calcáreo por su composición.
Plantación de alta densidad y en espaldera (3.367 cepas por hectárea, 84.175 cepas en total). Abono orgánico con periodicidad bianual con un cultivo del viñedo respetuoso con el entorno y el medio ambiente, con mínima intervención, una perfecta adaptación al ‘terroir’ y sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza.

rendimiento 28 Hl./ Ha.

variedades 100% Tempranillo

vendimia Exclusivamente manual con rigurosa selección de los frutos que estén en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo y en bodega mediante doble mesa de selección.
Fecha de la vendimia: del 29 de septiembre al 4 de octubre de 2022.

elaboración y Elaboración tradicional 100 % despalillado.
envejecimiento Maceración pre-fermentativa durante 5 días a 6 ° C. de temperatura, realizando remontados suaves y con ligera aireación durante esta fase.
Fermentación alcohólica: 9 días con control de temperatura entre 26 y 28° C., realizando 1 o 2 remontados diarios en su primera fase y terminando con un remontado.
Maceración post-fermentativa: Durante 8 días.
Descubado directamente a barrica nueva de roble francés donde realizará la fermentación maloláctica.
Evejecimiento previsto de 16 meses en barrica de roble francés y 6 meses en depósito.

