



VIÑEDOS DE PÁGANOS

EL PUNTIDO GRAN RESERVA

- 2007 -

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

FINCA	El Puntido, Páganos-Laguardia (Rioja Alavesa). 25 has. de viñedo plantado en 1975.	 Marcos Eguren
VIÑEDOS	Superficie: 25 has. Altitud: 600 m. Suelo de tipo franco-arcilloso por su textura y arcillo-calcáreo por su composición. Año de plantación: 1975. Plantación de alta densidad y en Espaldera (3.367 cepas por hectárea, 84.175 cepas en total). Abono orgánico con periodicidad bianual. 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 VENDIMIA	Rendimiento medio: 21 Hls./ Ha. 2931 kilos por hectárea. 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: 29, 30 y 31 de octubre de 2007.	
VARIEDAD	Tempranillo 100 %	
ELABORACIÓN	Elaboración tradicional 100 % despalillado. Maceración pre-fermentativa durante 6 días a 6 ° C. de temperatura, realizando remontados suaves y con ligera aireación durante esta fase. Fermentación alcohólica: 8 días con control de temperatura entre 28 y 30° C., realizando 2 ó 3 remontados diarios en su primera fase y terminando con un remontado. Maceración Post-fermentativa: Durante 10 días. Descubado directamente a barrica nueva de roble francés donde realizará la fermentación maloláctica. Envejecimiento de 26 meses en barrica nueva de roble francés. Embotellado: Junio 2010.	
ENÓLOGO	Marcos Eguren	



AÑADA:

El período invernal se presenta más seco de lo habitual, pero las precipitaciones de febrero y marzo suponen un importante aumento de la reserva hídrica. Las temperaturas de febrero son superiores a lo normal, lo que hace pensar, de mantenerse así, en un adelanto de la brotación. Sin embargo, a mediados de marzo se presentan precipitaciones en forma de nieve, acompañadas de una fuerte bajada de las temperaturas. Esto hace que la temperatura del suelo disminuya y no se recupere hasta la segunda semana de abril, momento en que tiene lugar la brotación. Las temperaturas y precipitaciones primaverales permiten un buen avance del ciclo, pero aparecen los primeros ataques de mildiu. Se alcanza la plena floración en la segunda semana de junio. Es en este momento cuando tienen lugar fuertes tormentas acompañadas de granizo en diversas zonas. Dichas tormentas tienen varios efectos: por un lado, al coincidir con la floración, provocan un mal cuajado, observándose más adelante corrimiento de los racimos y millerandage; por otro lado, además de los importantes daños mecánicos en pámpanos, se rompen bastantes inflorescencias; por último, debido a la dificultad en el control del mildiu, aparecen días después síntomas de mildiu larvado (en racimo). Todo ello provoca una fuerte disminución de la producción. Julio y agosto se caracterizan por temperaturas menores a las habituales, escaso salto térmico entre el día y la noche y escasez de lluvias, lo cual ralentiza la evolución del viñedo. La madurez fisiológica es desigual entre viñas, viéndose marcada por los mesoclimas presentes. Se recurre a importantes deshojados para favorecer la maduración fenólica y la sanidad de los racimos. La vendimia se inicia la primera semana de octubre, fecha más tardía que en los años anteriores, pero históricamente habitual en Rioja Alta. En días previos, se suceden diversas lluvias, que dan lugar a la aparición de Botrytis en algunas viñas. Por lo demás, la vendimia presenta un nivel de azúcar elevado y un alto índice de polifenoles