

VIÑEDOS DE PÁGANOS

EL PUNTIDO
GRAN RESERVA
- 2008-

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


Marcos Eguren

FINCA	El Puntido, Páganos-Laguardia (Rioja Alavesa). 25 has. de viñedo plantado en 1975.
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: 27 Hls./Ha. 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: cuarta semana de octubre y primera semana de noviembre de 2008.
VARIEDAD	Tempranillo 100 %
ELABORACIÓN	Elaboración tradicional 100 % despallado. 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 28 meses en barrica nueva de roble francés. Embotellado: Mayo 2011.
ENÓLOGO	Marcos Eguren



AÑADA:

El ciclo de la vid comienza con un periodo muy seco, la presencia de días de lluvia es prácticamente nula durante todos los meses del invierno, alternancia de días con temperaturas suaves con otros con fuertes heladas y temperaturas de hasta - 6,5 °C. No es hasta la llegada del mes de marzo cuando ligeramente en la primera quincena, y en mayor medida en la segunda, llegan las precipitaciones, incluso en forma de nieve, dejando en el suelo un aporte de agua mayor que todos los meses anteriores. Comienza la primavera y con ella hay un aumento de las temperaturas, a finales del mes de abril las temperaturas ya rondan los 20 °C.

El mes de mayo comenzó con temperaturas que rondaban los 23°C, pero fue a partir de la 2ª semana cuando comenzaron a producirse precipitaciones casi todos los días que provocaron que el ciclo vegetativo se aminorara siendo el mes de mayo con mas precipitaciones de los últimos 50 años (160 l/m2).

No fue hasta la 2ª quincena del mes de junio cuando las temperaturas aumentan y se acercan a valores máximos en torno a 25-30 °C, las lluvias desaparecen comenzando ya un clima veraniego. Los meses de julio y agosto se caracterizan por tener temperaturas cercanas a los 30°C, y apenas 40 l de lluvia en ambos meses por lo que la uva llegaba al envero en perfectas condiciones. En el mes de septiembre las temperaturas comienzan a descender rondando los 23°C, apenas se suceden días de lluvia por lo que la uva llega a la fecha de vendimia con una excelente sanidad. La vendimia comienza el día 13 de octubre y las temperaturas comienzan a descender, es justo en el momento del fin de la vendimia cuando se producen heladas al amanecer y llega un temporal de lluvia que permanecerá varios días.