

EL PUNTIDO

- 2018 -

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


Marcos Eguren

FINCA	El Puntido, Párganos-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 medio: 37 Hls./Ha.
RENDIMIENTO VENDIMIA	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 19 al 24 de octubre de 2018.
VARIEDAD	Tempranillo 100 %
ELABORACIÓN	Elaboración tradicional 100 % despalillado. 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 28 y 30° C., realizando 1 ó 2 remontados diarios en su primera fase y terminando con un remontado. Maceración post-fermentativa: Durante 11 días. Descubado directamente a barrica nueva de roble francés donde realizará la fermentación maloláctica. Envejecimiento previsto: 16 meses en barrica nueva de roble francés y 6 meses en depósito.
ENÓLOGO	Marcos Eguren



AÑADA:

Después de la vendimia de 2017 se producen muy pocas precipitaciones, hasta primeros de diciembre cayendo en forma de nieve y siguiendo con días de ligera lluvia. El 6 de enero se produce una gran nevada y a partir de esta fecha hasta finales de marzo caen abundantes precipitaciones, muchas de ellas en forma de nieve, recogiendo a primeros de abril en torno a 360ml. Durante este mes se produce una ligera subida de las temperaturas iniciándose la brotación en la tercera semana y volviendo a llover durante varios días.

Comienza mayo con temperaturas frías principalmente por la noche hasta el 12 de mayo cuando en algunas zonas más bajas hubo una ligera helada. A partir de este día, la temperatura sube habiendo un desarrollo vegetativo muy rápido, tanto que a finales de mayo en las zonas más tempranas se ven las primeras flores coincidiendo con un periodo de abundantes lluvias. A partir de la segunda mitad de junio suben las temperaturas, cesa la lluvia y el ciclo vegetativo se acelera, teniendo plena floración a mediados de junio y acabando ésta el 24 de junio.

El mes de julio comienza con tormentas y temperaturas más bajas de lo habitual apareciendo brotes de mildium, controlándose muy bien porque las temperaturas son frescas. A partir de mediados de julio comienza un periodo de tiempo seco y soleado.

A primeros de agosto comienza el envero desarrollándose con rapidez debido a las buenas temperaturas, siguiendo todo un mes de agosto e inicio de septiembre seco lo cual ayuda mucho al desarrollo de la viña y maduración de la uva. A mediados de septiembre tres días de lluvias ligeras provocan momentos de incertidumbre para la sanidad de la uva. Sin embargo, debido al cese de las lluvias, el proceso de maduración continua sano, equilibrado y el tamaño de la baya superior a los años anteriores. Octubre comienza con temperaturas dentro de la media anual y con ausencia total de lluvias.

La vendimia comienza el 8 de octubre para las variedades blancas (a excepción de Sauvignon Blanc y Tempranillo Blanco) y el 12 de octubre para las variedades tintas, siendo unas vendimias frescas, soleadas y secas.