

# CALADOS DEL PUNTIDO 2020

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

Marcos Eguren  
Enólogo

**origen** Viñedos situados en Párganos (1973-1975)  
DOCa Rioja

**viñedo** Con una superficie de 45 hectáreas a una altitud de 600 metros sobre el nivel del mar, encontramos un suelo de tipo franco-arcilloso por su textura y arcillo-calcáreo por su composición. El viñedo se cultiva en espaldera con una alta densidad (3.367 cepas por hectárea) y abono orgánico con periodicidad bianual. El cultivo del viñedo es respetuoso con el medio ambiente, sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza.

**rendimiento** 34 Hl/ Ha.

**variedades** 100% Tempranillo

**vendimia** 4 y 5 de octubre de 2020.  
La vendimia se realizó de forma manual siguiendo una rigurosa selección de los frutos en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en el viñedo y mediante doble mesa de selección en bodega. Finalizando con un despallado 100% manual.

**elaboración** El proceso de elaboración del vino comienza con una maceración pre-fermentativa en frío a 6° C, que se extiende a lo largo de 4 días, realizando remontados suaves y con ligera aireación. En los siguientes 9 días tiene lugar la fermentación alcohólica con control de temperaturas entre 25°C y 27°C. Durante, se realizan 1 o 2 remontados diarios en su primera fase y 1 en la segunda. La maceración postfermentativa tiene lugar durante 6 días. Posteriormente, se descuba directamente en una bodega de roble francés 30% nueva, 30% de segundo vino y 40% de tercer vino.

**envejecimiento** 16 meses en bodega de roble francés.

