

EL PUNTIDO

- 2021 -

☐ *La mineralidad del tempranillo en una zona límite de cultivo* ☐

FINCA El Puntido, Párganos-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 medio 2021: 30 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 10 al 18 de octubre de 2021.

VARIEDAD Tempranillo 100 %

ELABORACIÓN Elaboración tradicional 100 % despallado.
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.
Envejecimiento: 16 meses en barrica nueva de roble francés y 6 meses en depósito.

ENÓLOGO Marcos Eguren



AÑADA:

El final del otoño y el inicio del invierno se presenta con lluvias abundantes en San Vicente y Párganos llegando a acumular, hasta fin de año, unos 160L/m2.

El inicio del 2021 con temperaturas bajas y una gran cantidad de precipitaciones (también en forma de nieve) (Filomena), dando lugar a una acumulación muy importante de agua en el suelo y provocando una desafección y nitrificación de este, muy beneficioso para la viña. Inicio del mes de marzo seco y de temperaturas suaves que provocan el primer lloro de la viña.

Comienzo de la brotación a primeros de abril, con temperaturas ligeramente frescas y produciendo poco desarrollo vegetativo. Ligeras heladas en los días 14 y 17 de abril, que provocan daños de pequeña consideración y variables dependiendo de las parcelas. En abril las lluvias fueron inferiores a la media habitual. El inicio de mayo fue seco y de temperaturas muy suaves, por debajo de lo habitual. Al final de la primavera (primeros días de junio) se llega a producir floración sobre el 12 de junio. Es un periodo de precipitaciones que llegaron a alcanzar, en este mes, los 90 l/m2. Esto provoca ligeros corrimientos de flor (es decir, cuajados irregulares) dando la impresión de que iba a ser una cosecha corta.

Durante mediados de junio, se dan algunas tormentas de pedrisco que no producen grandes daños, pero si limitan la cosecha. Comienzan dos meses de ausencia total de lluvias (julio y agosto) llueve 0 l/m2. En las primeras semanas de septiembre, las temperaturas superan la media, llegando a 38°C.

Los días del 14 al 18 de septiembre se dan lluvias, con cantidades variables, dependiendo de las zonas, provocando una incertidumbre alarmante, respecto a la sanidad y el periodo final de maduración. Estas lluvias de septiembre aumentan ligeramente el tamaño de grano y del racimo que, seguido de unas bajas temperaturas, así como tiempo soleado, van a provocar un rápido final de maduración y eliminando el riesgo de botritis, esto hace equilibrar mucho la maduración fisiológica, fenólica y aromática.

Comienzo de la vendimia en variedades blancas el 1-2 de octubre y las tintas el 5 de octubre obteniendo uvas de una acidez total ligeramente superior a un año normal y una maduración fenólica espectacular.