

VIÑEDOS DE PÁGANOS

LA NIETA

-2021-

El esfuerzo y la constancia convertido en sutileza y elegancia

Marcos Eguren

FINCA	Finca La Nieta, Párganos-Laguardia, Rioja Alavesa. Do Calificada Rioja
VIÑEDOS	Superficie: 1.78 Has. Altitud: 525 m. Suelo arcillo-calcáreo. Año de plantación: 1975. Plantación de alta densidad (2,70*1,10) y en espaldera. 3.367 por hectárea (6.911 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 2021: 31 Hl./ 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 una mesa de selección. Despalillado manual y selección rigurosa grano a grano. Fecha de la vendimia: 12 al 13 de octubre de 2021.
VARIEDAD	Tempranillo 100 %
ELABORACIÓN	VINIFICACIÓN: Despalillado manual y selección rigurosa grano a grano. Maceración pre-fermentativa en frío a 6º C durante 5 días. FERMENTACIÓN: Fermentado en pequeños tinos de roble de 20 hectólitros de capacidad a 26º C con levadura autóctona seleccionada del propio viñedo. Pisado 2 veces al día durante los primeros días de fermentación y 1 vez al día durante los días restantes en maceración sin pisado. MACERACIÓN: Con hollejos durante 21 días. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica nueva de roble francés. ENVEJECIMIENTO: 16 meses en barrica nueva de roble francés.
ENÓLOGO	Marcos Eguren

AÑADA:

El final del otoño y el inicio del invierno se presenta con lluvias abundantes en San Vicente y Párganos llegándose 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 38ºC.

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.

