



Románico

-2021-

“Expresivo, directo, amable y sin perder la identidad y el carácter frutal de la zona”

Marcos Eguren

FINCA	Viñedo propios situados en Valdefinjas y Toro (Zamora) 72Ha. de viñedo joven en las fincas de la Jara y Valdebuey .
VIÑEDOS	Edad: Viñedos jóvenes y de edad media de 10 a 35 años. Tipo de poda: poda corta (yema y ciego) en vaso y espaldera. Abono: 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: 29 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 una doble mesa de selección. Fecha de la vendimia: del 26 de septiembre al 2 de octubre de 2021
VARIEDAD	Tinta de Toro (100 %), selección masal de Tinta de Toro de los viñedos con una identidad muy marcada dentro de la zona, adaptada perfectamente al clima y al suelo de la zona.
ELABORACIÓN	VINIFICACIÓN: Tradicional con pisado y ligeros remontados. FERMENTACIÓN: 24º - 26ºC con levadura propia seleccionada de sus viñedos. MACERACIÓN: Con hollejos durante 18 días. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica de roble francés (30%) y en depósito (70%). ENVEJECIMIENTO: 6 meses en barrica de roble francés (barrica 2 vinos).
ENÓLOGO	Marcos Eguren



AÑADA:

Tras la vendimia de 2020, encontramos un otoño lluvioso y con temperaturas suaves, pero dentro de la estadística de los últimos 10 años. Llegando a caer 160 l/m2. El inicio de enero de 2021 cuenta con un frente muy frío y abundantes precipitaciones de nieve, (Filomena); y seguido de temperaturas muy bajas que alcanzan los -12ºC. El frío se prolonga hasta la 3ª semana de enero. La nieve junto con el deshielo lento y paulatino provocan una muy buena desinfección del suelo, aumentando la nitrificación y un buen incremento de las reservas hídricas. El final del invierno trae temperaturas suaves que dan paso a la brotación durante la segunda semana de abril. Ocurren heladas de diversa consideración los días 17 y 18 de abril causando daños de una gran variabilidad; en los viñedos más viejos llegan a ser de un 12 o 15%. Se observa una bajada de las temperaturas en el final de abril y mediados de mayo que provocan un desarrollo lento en la vegetación. Suben las temperaturas a partir de mediados de mayo, iniciándose la floración en los primeros días de junio y es durante este período cuando hay tormentas y temperaturas inestables que provocan una fecundación irregular en algunos viñedos.

A primeros de julio se sitúa la viña en el estadio vegetativo tamaño guisante. Ausencia total de lluvias en este periodo y donde las temperaturas durante la primera semana de junio son iguales o inferiores a la media, no superando los 28 grados de máxima. Es a partir de mediados de julio, con un aumento de las temperaturas, que se reactiva el ciclo de la viña. Comienza el verano la última semana de julio. Los primeros días de agosto encontramos temperaturas dentro de la media y ausencia total de lluvia. Durante los primeros días de Septiembre (lluvia que varía según las zonas) entre 10-20 l/m2 que favorecen el equilibrio en las distintas maduraciones: fisiológica, fenólica y aromática. Llegando las primeras parcelas a una maduración óptima, entre el 10 y el 13 de septiembre, con una sanidad perfecta y un gran equilibrio en todos los parámetros.

Lluvias intermitentes del 14 al 16 de septiembre, obligan a parar la vendimia que se reanuda el 21 de septiembre, sin apreciarse ninguna consecuencia en la calidad de los racimos. A partir de finales de septiembre bajan considerablemente las temperaturas y ausencia de precipitaciones, hacen así que se termine la vendimia de los viñedos más jóvenes con una calidad excelente y una cantidad ligeramente superior a lo previsto.