



BLANCO -2022-

Un vino fresco y expresivo que refleja la identidad de la Sonsierra Riojana

Marcos Eguren

FINCA	Viñedos propios situados en San Vicente de la Sonsierra DO. Calificada Rioja.
VIÑEDOS	Abono orgánico con periodicidad bianual. Viticultura integrada, respetuosa con el medio ambiente, mínima intervención, una perfecta adaptación al terroir y sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza. Abonado orgánico.
RENDIMIENTO	Rendimiento medio 2022: 42Hls./ Ha. Sauvignon Blanc, 35Hls./Ha Viura, 43Hls./ Ha. Tempranillo Blanco, 18Hls./ Ha. Malvasía y 30Hls./ Ha. Maturana. Vendimia manual exhaustiva en cajas, con selección manual de racimos en óptimas condiciones de maduración y sanitarias en viñedo y en bodega mediante mes de selección.
VENDIMIA	Fecha de la vendimia: Las variedades Sauvignon Blanc y Tempranillo Blanco el 14 de septiembre de 2022. El resto de variedades, el 16 de septiembre de 2022.
VARIEDAD	Sauvignon Blanc (30%), Viura (20%), Tempranillo Blanco (36%), Malvasía (7%) y Maturana (7%)
ELABORACIÓN	MACERACIÓN: En frío, durante 8 horas. DEFANGADO: Estático. FERMENTACIÓN: La variedad Sauvignon Blanc 50% en bodega de roble francés de un vino y 50% en bodega de dos vinos (zona Vosgues) con tostado tipo Borgoña Medio-Largo durante 2 meses. Las variedades Viura, Tempranillo Blanco, Malvasía y Maturana en acero inoxidable. Temperatura controlada entre 14º y 16º C con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos.
ENÓLOGO	Marcos Eguren

AÑADA

Importantes precipitaciones en el período otoñal, especialmente en noviembre y diciembre, llegándose a acumular hasta 250 L/m2. El comienzo del año 2022 se caracteriza por meses de enero y febrero muy fríos y secos, registrándose fuertes heladas en este último.

En marzo y abril se registran precipitaciones normales para la época. La brotación se produce a mediados de abril. El desarrollo vegetativo se desarrolla a un ritmo normal, hasta la segunda semana de mayo, en la que se registran temperaturas altas para la época, de hasta 37ºC que, junto con la humedad del suelo, hacen que se acelere el desarrollo vegetativo.

El final de la floración se produce en torno al 7 de junio, día en la que comienza una ola de calor que durará hasta el día 20, en la que se registran temperaturas de hasta 42º C.

Los primeros granos de envero se ven en torno al 15 de julio, fecha en la que la viña tiene un vigor importante a pesar de las escasas precipitaciones registradas tras la floración. Entre el 11 y el 24 de julio, el viñedo se ve afectado por una ola de calor con máximas de hasta 43º y temperaturas constantes en torno a los 40º C. En la última semana de julio y la primera de agosto, se ve el envero generalizado, que se desarrolla con temperaturas normales en estas fechas, entre 14ºC y 30ºC. Debido a las altas temperaturas y a la ausencia de lluvias, la viña empieza a sufrir estrés hídrico. A partir de la segunda semana de agosto se producen tormentas que oscilan entre los 15 y los 25mm. Estas tormentas de agosto y la ligera disminución de las temperaturas provocan un aumento del tamaño del grano, sin llegar a valores habituales.

Se inicia el mes de septiembre con temperaturas relativamente altas para la época, en general, los días transcurren con poco salto térmico día-noche y con una muestra de ligero estrés hídrico en la viña, lo que ocasiona que la maduración se desarrolle de manera absolutamente irregular, incluso en algunos viñedos con un parón importante que llegó a alcanzar hasta prácticamente dos semanas, lo que obligó a hacer un control diario de todas las parcelas para realizar una vendimia totalmente selectiva.

La vendimia, de una climatología realmente excepcional, comienza con tres semanas de adelanto - el 14 de septiembre para las variedades blancas y el 20 de septiembre para las variedades tintas - y se desarrolla durante 40 días, un periodo mucho más largo de lo habitual. La vendimia nos deparó sorpresas en cuanto a la calidad y cantidad del fruto, con una cantidad ligeramente superior a la esperada y la calidad con unos pequeños desequilibrios de acidez, pero muy equilibrada en cuanto a la estructura tánica, fenólica, aromática y de azúcar ligeramente inferior a un año normal.

