

EL SACRAMENTO 2013

Single Vineyard · Viñas Leizaola

ZONA DE PRODUCCIÓN

Viñedo propio en Laguardia. Rioja Alavesa

ENSAMBLAJE FINAL

Tempranillo 85% · Graciano 15%

ELABORACIÓN

Vendimia en cajas de 12 kg con selección manual de racimo y posterior selección por vibración grano a grano. Vinificación por parcelas. Fermentación maloláctica en barricas y crianza durante 17 meses en roble francés.

COSECHA DE GRAN TRABAJO

La primavera ha sido fresca y húmeda con heladas tardías y ataques repetidos de enfermedades. La floración apareció más tarde de lo acostumbrado (del 25 de junio al 1 de julio). Se desarrolló cuando la viña estaba en crecimiento vegetativo. Las uvas en formación han sufrido de corrimiento importante (mala fecundación). Por supuesto los terrenos más drenantes y las viñas más vigorosas han resistido mejor.

El verano caluroso y soleado, junto con la pequeña carga de las cepas y el trabajo para homogenizar la cosecha, han permitido asegurar la calidad. Aun así, la materia prima frágil y las lluvias de primeros días de octubre, han facilitado un ataque de botrytis muy rápido.

La vendimia ha tenido lugar entre el 16 y 20 de octubre, y ha requerido un trabajo importante de selección en bodega. El graciano ha resistido mejor las condiciones climatológicas de este año, obteniendo un estado sanitario perfecto, permitiendo recoger toda la producción de esta parcela, así que el cupaje de esta cosecha contiene un 15% de esta uva. El cuidado del viñedo durante todo el ciclo y la selección particular de la uva hasta los depósitos, han permitido presentar un vino bien equilibrado, de buena complejidad aromática y de estructura amable y elegante.

Pluviometría anual: 732 mm.

