guardacumbres

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

RIOJA ALTA

Hermanos Hernáiz & Raúl Grijalba

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS

En general, una añada cálida. Abril comenzó con temperaturas frías que, sin embargo, se tornaron medias a mitad de mes, lo que provocó una brotación más temprana de lo habitual. La tendencia de temperaturas medias continuó a lo largo de mayo y junio, que terminaron siendo ya elevadas. En definitiva, una primavera con temperaturas oscilantes (pero sin picos de calor, como en la anterior cosecha, que pudieran influir negativamente) y bastante seca hasta junio, cuando hubo varios días de lluvia que dieron a las plantas una reserva hídrica para el verano.

En comparación con las de 2022, el mes de julio trajo unas temperaturas más comedidas y, sobre todo, noches más frescas que permitieron la maduración paulatina y sin estrés por calor. Una tendencia que cambió en agosto que fue muy cálido, especialmente la segunda quincena, algo que la planta pudo sobrellevar mejor al no tener tanto estrés hídrico acumulado. Por suerte, septiembre arrancó lluvioso y con temperaturas templadas, retrasándose el inicio de vendimia. Esto, unido a las bajas temperaturas de mediados de mes, ralentizó la maduración para llegar a un momento óptimo. Algo especialmente positivo para lograr uvas frescas y aromáticas. La magia de estas cepas centenarias hace que el vino muestre una frescura y acidez muy difícil de encontrar en añadas tan cálidas.

AÑADA 2023

VENDIMIA Manual, en cajas de 15 kg, el 15 de septiembre.

VARIEDADES Mayoritariamente Viura, con algunas cepas de otras variedades blancas.

ELABORACIÓN Se realiza selección en mesa. La uva se despalilla y se estruja, obteniéndose el mosto yema que es el utilizado para la elaboración del vino. Se realiza el desfangado estático en frío, del cual se obtiene el mosto que fermentará con sus lías finas en barrica usada de roble francés de 500 litros.

CRIANZA Terminada la fermentación alcohólica, permanece 11 meses sobre lías en la misma barrica donde ha fermentado, realizándose battonage semanales.

ANÁLISIS

Alcohol: 13,7% vol.
PH: 3,14
Acidez total: 6,5
Acidez volátil: 0,47

PRODUCCIÓN 700 botellas.

PROCEDENCIA Zona D.O.Ca Rioja, Rioja Alta – Cuzcurrita de Río Tirón (Valle del Oja - Tirón)

VIÑEDO Abrigado por la Sierra de Cantabria al norte y la Sierra Demanda al sur, a 600 metros de altitud, nos encontramos con un viñedo de 1,6 hectáreas cuyas cepas centenarias crecen libremente entre árboles frutales -higueras, membrillos-, olivos, almendros y avellanos.

Los suelos de la finca, dispuesta en dos terrazas a diferente nivel, son ricos en arcillas calizas y muy poco profundos, con la roca madre asomando en superficie. Los restos de estas rocas se acumulan a lo largo de la finca formando cantarrales que sirven de refugio natural para la fauna autóctona de este viñedo, que se gestiona enteramente con prácticas de viticultura sostenible y regenerativa.

La plantación de la finca está hecha con el antiguo sistema de marco real, formado por hileras paralelas cuyas cepas son equidistantes entre sí a una distancia de 1,70 metros. Un sistema que impide la mecanización de los trabajos al no haber espacio suficiente entre las cepas del viñedo. Estas cepas, además, intercalan aleatoriamente distintas variedades: Tempranillo, Garnacha, Graciano, Calagraño y Viura, como era habitual antiguamente en los viñedos de la región.

Rendimiento de 2.725 kg/ha (13,65 hl/ha).

VALORACIONES

94 puntos Robert Parker 2025

95 puntos Tim Atkin 2025 Report
\+ White Wine Discovery of the Year

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD
VIÑEDOS HERMANOS HERNÁIZ
BAÑOS DE RIOJA - ESPAÑA - R.E.N. 44LR - PRODUCT OF SPAIN

HERMANOS HERNÁIZ