guardacumbres

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

RIOJA ALTA

Hermanos Hernáiz & Raúl Grijalba

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS

La primavera comenzó muy fría, provocando un retraso en la brotación del viñedo de 10 – 15 días con respecto a lo que suele ser habitual en la zona. Sin embargo, el mes de mayo dió paso a un crecimiento exponencial de las temperaturas, con una primera ola de calor muy temprana en pleno momento de floración en el viñedo.

Sin duda, un claro anuncio de lo que sería el verano de esta añada, marcado por sucesivas olas de calor -caracterizadas, además, por su larga duración-, que sometieron a la viña a un alto estrés hídrico. Lo que inevitablemente provocó una sequía muy significativa durante la temporada estival, con precipitaciones durante el periodo vegetativo -de abril a octubre- un 60% inferiores a la media de la zona donde se ubica el viñedo. Las altas temperaturas y la falta de agua que caracterizaron el periodo de maduración fueron menos pronunciadas en este viñedo gracias a su edad, su altitud y a la exposición de la parcela. Estas mismas condiciones marcaron, además, un comienzo de vendimia temprano con respecto a lo que es habitual en la región. El resultado ha sido un vino fresco, expresivo, franco y nítido. Todo ello a pesar de una añada muy cálida, que, sin embargo, no dejó rastro de sobremaduración en el vino. Una buena muestra del papel clave que juega el viñedo, capaz de expresarse más allá de las condiciones externas.

AÑADA 2022

VENDIMIA Manual, en cajas de 15 kg, el 21 de septiembre.

VARIEDADES Mayoritariamente Tempranillo, con pequeñas cantidades de garnacha y algunas cepas de graciano, todas ellas intercaladas en la finca, como es habitual encontrar en viñedos tan viejos.

ELABORACIÓN Se realiza selección en mesa. 10% de uva entera. Fermentación en barrica abierta durante 12 días con suaves bazuqueos manuales para mantener siempre el sombrero húmedo. Terminada la fermentación alcohólica, pasa a tres barricas de segundo vino de roble francés donde realiza la FML. Para mantener su pureza, el vino no ha sido sometido a procesos de estabilización ni filtración, por lo que puede presentar algún leve precipitado.

CRIANZA 14 meses. Tres barricas de segundo vino 100% roble francés.

ANÁLISIS

Alcohol: 14,6% vol.
PH: 3,67
Acidez total: 4,7
Acidez volátil: 0,59

PRODUCCIÓN 850 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 2.000 kg/ha (11 hl/ha).

VALORACIONES

93 puntos Robert Parker

92 puntos James Suckling

95 puntos Tim Atkin 2024 Report
+ Red Wine Discovery of the Year

98 puntos Guía Gourmets 2025
+ Cuadro de Honor de los Mejores Vinos de España

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

HERMANOS HERNÁIZ