

Hoyalapuerca 2024.



Variedad: Tempranillo Blanco.

Viñedo:

Este vino nace en una parcela de uva blanca situada en el paraje Hoyalapuerca, en el Monte Yerga, a 481 metros de altitud. Plantada en 2015 y conducida en espaldera, la viña se asienta sobre suelos arcillo-calcáreos con abundante piedra en superficie, que limitan de forma natural el vigor de la planta.

Su orientación, cercana al eje norte-sur y ligeramente abierta al este, favorece una exposición equilibrada y una maduración pausada, preservando frescura y tensión.

Año climático:

Estamos ante una gran añada de vinos frescos y con niveles alcohólicos moderados, reflejo del verano suave de este año con precipitaciones equilibrados a lo largo de este ciclo, lo que ha

permitido que fuese un año relativamente tranquilo y que auguraba una vendimia de calidad excepcional.

Sin embargo, a finales de Agosto comenzó a llover (situación que suele ser habitual en cantidades contenidas todos los años). Avanzaban las vendimias y las tormentas no cesaban, llegando a acumular en Alfaro entre 120 y 200 mm durante el mes de septiembre.

Esto nos obligó a intensificar el trabajo en viñedo, visitar mucho las parcelas, muestrearlas y buscar el día óptimo de vendimia buscando el equilibrio entre sanidad y madurez. Los días frescos y sus noches frías hicieron su magia para que el estado de madurez de las uvas fuese excepcional, haciendo de las uvas exquisitas y los vinos equilibrados, aromáticos y frescos.

Elaboración:

Para la elaboración de este vino blanco se busca preservar la frescura de la variedad, realizando la vendimia el 21 de Agosto en esta añada.

Prensado directo de las uvas, desfangado estático durante 24 horas y fermentación a baja temperatura (15°C) en depósito de acero inoxidable. Final de fermentación en barrica de 500 l de roble francés y posterior crianza de 11 meses.

Notas de cata:

Color: Amarillo pálido-verdoso.

Aroma: Buena intensidad, aromas a higos frescos, lima, fruta blanca abrazado por ligeras notas especiadas.

Paladar: acidez vibrante que hace que tenga una entrada fresca, muy bien equilibrado con la cremosidad del trabajo de las lías; redondo, cremoso y largo.

Reconocimientos:

Añada 2024.

- 92 puntos Tim Atkin Rioja Special Report 2026.