



Uva por Uva
ALTANZA



Uva por uva fueron seleccionadas
con cariño y distinción,
la mejor expresión de la tierra

RIOJA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Relato - UVA POR UVA. 25 de septiembre de 2019

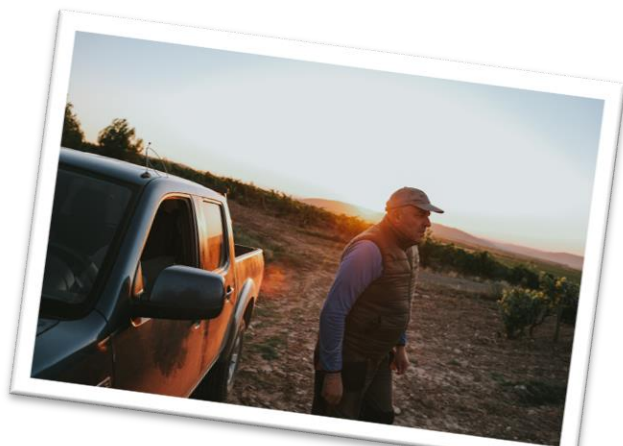
Sobre la mesa de la casa de aperos todavía quedaba un poco de pan de ayer, ya algo más duro, y media botella de vino llena, que es como hay que ver las cosas en esta vida. Optimismo que no falte.

Muy cerca estaban las herramientas de trabajo propias de estos días de septiembre y octubre: tijeras para cortar con mimo los racimos y unos guantes, bien para prevenir los manchones de los mostos oscuros, bien para evitar cortes y roces propios de los zarcillos. En el suelo de la estancia, apiladas, las cajas para la vendimia de selección. Vienen bastante bien si quieres impedir aplastamientos del grano y fermentaciones tempranas.

Así que Jose, desde hace muchos años responsable de las labores en Finca Valvarés, se dispuso a ataviarse para un día más de vendimia.

Fuera, le estaba esperando toda la cuadrilla. Era el día en el que recolectaban el fruto de "Tomillares", una de las parcelas con más enjundia de todo el terreno.

La tierra se caracteriza por ser más arcillosa y mineralizada, los viñedos están a más altura y los aires llegan de otra manera a cada una de esas cepas. ¿El resultado? Un tempranillo golmajo. Unos racimos que da gusto sostenerlos entre las manos. Así le han dado la calificación de Excelente a este 2019.



Relato - UVA POR UVA. 25 de septiembre de 2019

Llegaron a Tomillares en el remolque, descargaron las cajas para cosechar y las repartieron por las hileras del viñedo. En cuestión de minutos el único sonido en tan temprana mañana era el de las tijeras de vendimiar: clic, clic, clic... y los racimos se depositaban con cuidado en cada una de las cajas. Clic, clic, clic... y las cajas sólo se llenaban hasta la mitad. Cepa por cepa, racimo por racimo, uva por uva, una a una, con cariño y con esmero, con dedicación.

La misma que se emplea luego en la mesa de selección, ese "juguete" del enólogo ubicado en la sala de elaboración, esa gran estancia que palpita con cada nueva añada. Caja por caja se van extendiendo los racimos en la cinta, unos llegan a ser despallados, otros se quedan en el camino, unos terminan fermentando en los depósitos, otros en el capazo junto con hojas de vides y algún que otro raspón de deshecho.

¿Y los elegidos? ¿los seleccionados? Esos han sido conjugados con fermentaciones, malolácticas y barricas francesas varias para llegar en forma de vino a cada una de las 2.127 botellas que conforman este "Uva por Uva" 2019, de añada excelente, de alta expresión, de paladares exquisitos, de gustos inquietos, de amantes del Rioja... desde Altanza, con cariño y distinción.





Uva por Uva

ALTANZA



Uva por uva fueron seleccionadas
con cariño y distinción,
la mejor expresión de la tierra

RIOJA DENOMINACIÓN de ORIGEN CALIFICADA

Parcela: *Finca Valvarés, Parcela Tomillares.* En lo más alto de nuestro viñedo (rozando los 500 m.s.n.m.) plantamos este exquisito tempranillo en 2004 conducido en espaldera, en un marco de plantación de 3x1,1, trabajado para darnos 4.500kg por ha. (1,48kg por planta / poco más de una botella por cepa). Nuestra parcela favorita, traza un rayado de norte a sur, paralelo al "barranco de los tomillares", con quién limita al oeste y de quién recibe su nombre. En esta privilegiada ubicación, las plantas gozan de una brisas suave y templada y de excelente exposición solar, lo que les ayuda a crecer sanas y fuertes y producir racimos que madurarán lentamente. Su suelo, aluvial-de-terrazza y más suelto en su cercanía al barranco y arcillo-ferroso en su extensión, se mantiene fresco y retiene naturalmente el agua que necesita. Año a año nos entrega fruta en cosechas buenas y equilibradas, que al convertirse en vino, se disfruta en boca por sus taninos sedosos y delicados.

Cosecha y selección: Uvas cosechadas el 25 de septiembre de 2019, en cajas de 12kg. apiladas y transportadas meticulosamente, para comenzar su fermentación en bodega. La selección es clave en este vino. Comienza en el viñedo, donde sólo cosechamos aquellos racimos más sanos. El trabajo continúa en bodega, donde 4 compañeros seleccionan a mano, uva a uva, aquellas que merezcan transformarse en este vino de edición limitada.

Fermentación y crianza: las elegidas, pasan a una cámara de frío para macerar por 36 horas a 4°C, preparándose para la fermentación y concentrando en este tiempo color y sobre todo, aromas. Una vez introducidas en el tanque troncocónico, arrancan la fermentación espontáneamente aproximadamente 4 días después, gracias a las levaduras autóctonas. La fermentación es controlada (para no perder lo ganado en las maceraciones previas), a 20 - 24°C, por unos 20 días. La segunda fermentación se realiza en barricas de roble francés para ganar complejidad. Son barricas de dos años de antigüedad, para conservar la fruta. Al finalizar, el vino se queda reposando ahí mismo por unos 18 meses y luego se embotella en 2.127 botellas, donde reposa unos 6 meses más.

Experiencia Sensorial: Uva por Uva es un vino paisano, refleja perfectamente su lugar de origen. Irradia su alma mediterránea y fielmente, su año de nacimiento. Éste último ha sido tan especial, que se ha llevado la calificación de "Excelente", lo que no se lograba en DOca. Rioja desde 2011.

Cuando lo miras, es intenso, profundo y violáceo.

Cuando lo hueles, te atrapan los aromas florales a violetas característicos de esta añada y los aromas a fresas y frambuesas se mezclan elegantemente con notas de plantas aromáticas. Estas últimas, seguramente tendrán algo que ver con los tomillares que crecen en el barranco al lado de nuestra parcela. A medida que el vino respira, aparecen notas lácticas, conseguidos en este vino en una peleada fermentación.

Finalmente se presentan los aromas de la madera, con notas de chocolate y caramelo.

En el paladar, se siente la frescura de un vino con fruta, la potencia de una meticulosa selección y los taninos delicados y redondos de una añada excelente. La fruta roja y los minerales se quedan en boca y se mezclan con una agradable sensación lograda en su estadía en madera.

Alcohol: 14%