



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Ca. Rioja

VARIETADES:
100% Tempranillo

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 14,0% v/v

AÑADA:
2022

Consejos del enólogo

We recommend serving between 16–18°C.

La Vicalanda Viñas Viejas

El nombre La Vicalanda proviene en su inicio de una pequeña finca de 10,5 hectáreas propiedad de Bodegas Bilbaínas, cuya primera añada fue 1991. Fieles a ese espíritu innovador que siempre ha caracterizado a los vinos de La Vicalanda, nace este vino: La Vicalanda Viñas Viejas. Este vino, pionero de los vinos de “Alta Expresión”, se elabora a partir de una selección de las mejores uvas de viñedos viejos, localizados en las proximidades de la bodega, en esta zona vitícola privilegiada que conocemos como Rioja Alta.

Vinificación

En el momento de la vendimia hicimos una cuidadosa selección en viña para llevar sólo a la bodega aquellas uvas con condiciones de maduración óptimas. La vendimia se realiza de manera manual en cajas de 15kg, las cuales son conservadas en frío (4°C) 24 horas antes de su selección manual. Tras esta selección sólo los mejores granos son macerados en frío previamente al comienzo de la fermentación alcohólica. La fermentación alcohólica tiene lugar durante 10 días a 28°C, en hormigón, empleando tanto depósitos como lagos abiertos tradicionales, tras los cuales se realiza una maceración con las pieles de al menos 2 semanas más. Los remontados se realizan de manera manual, cuidadosa, empleando el sistema de bazuqueo. La fermentación maloláctica tiene lugar en barricas de roble francés. Tanto la fermentación alcohólica como la maloláctica ocurren de manera espontánea gracias a la actuación de la flora microbiana indígena proveniente de la viña.

Crianza:

Con la intención de preservar toda la expresión del “terroir” obtenida tras la elaboración empleamos para la crianza foudres y tinas de roble francés Allier, en los que se mantiene un mínimo de un año. En este tiempo, el vino se trasegó varias veces para limpiarlo de forma natural y evitar tratamientos posteriores. El vino tiene un envejecimiento mínimo en botella de 24 meses.

Viticultura

Seleccionamos las mejores uvas de viñedos viejos, localizados en la zona de Rioja Alta y próximos a la bodega. Estos viñedos están plantados en sistema tradicional riojano “vaso”. Tienen más de 30 años y rendimientos de 4.000 kg/ha. Todos los trabajos realizados en estas parcelas son manuales,

por ello, se trabaja con personal altamente cualificado. Para la obtención de nuestras uvas, hemos optado por practicar una viticultura sostenible con el medio ambiente, sin utilización de pesticidas, insecticidas ni herbicidas.

AÑADA

El de este 2022 ha sido un ciclo condicionado sobre todo por las altas temperaturas y la marcada ausencia de precipitaciones que la D.O.Ca. RIOJA ha tenido durante la primera parte del verano. Aspectos todos ellos que han condicionado la evolución del cultivo. La fertilidad de la vid en los primeros momentos del ciclo fue buena, aunque quizá no tan alta como la pasada campaña. Lo que ha marcado este año ha sido el gran equilibrio en el viñedo entre la producción y la parte vegetal, con un vigor menor que el año pasado. De ahí que haya sido una campaña moderada a nivel medio de la denominación. La heterogeneidad ha marcado el transcurso de la campaña en toda la denominación, derivando en una diversidad enorme también en los vinos. Por un lado, las altas temperaturas aceleraron la maduración en Rioja Oriental, mientras que las precipitaciones de agosto fueron decisivas en Rioja Alta y Rioja Alavesa para una correcta evolución de la uva. Una evolución que ha permitido llegar a una situación de madurez fenológica y alcohólica en un equilibrio muy bueno.

Ha sido una vendimia larga y difícil, en la que el trabajo en bodega ha resultado fundamental para conseguir la gran calidad de los vinos.

Maridaje

La Vicalanda Viñas Viejas es el acompañante ideal para los mejores platos de carne, sobre todo, la especialidad local: el cordero asado. Es también, sin duda, un buen aliado de los quesos curados o parmesanos, el jamón, la caza y el venado, los platos de legumbres o los arroces de carne.



La Vicalanda Viñas Viejas

Características sensoriales

Color: Granate intenso con tonalidades púrpuras.

Nariz: Elegante e intenso. Aroma muy profundo. Frutos negros, violetas y ahumados con un fondo balsámico y mineral.

Boca: Se trata de un vino muy carnoso, potente y estructurado. Entrada aterciopelada y paso por boca muy equilibrada. De gran cuerpo y persistencia.

Periodo de consumo

El vino está en su momento óptimo y evolucionará favorablemente en los próximos 10 años si se conserva en un lugar idóneo.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Ca. Rioja

VARIETADES:
100% Tempranillo

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 14,0% v/v

AÑADA:
2022

Consejos del enólogo

We recommend serving between 16–18°C.