



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Ca. Rioja

ENVEJECIMIENTO:
24m en botella

VARIETADES:
100% Tempranillo

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 14%

Contiene sulfitos

AÑADA:
2018

Consejos del enólogo

La falta de tratamientos de estabilización puede hacer que aparezcan sedimentos naturales en botella. Recomendamos decantar este vino antes de su servicio.

Aconsejamos servirlo entre 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.

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

Máxima expresión del “terroir” de una de las zonas más prestigiosas de la D.O.C. Rioja, 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.

humedad del suelo, debido a las frecuentes lluvias, favoreció una brotación buena y homogénea en los viñedos.

Hubo abundantes lluvias y fuertes tormentas ocurridas en los meses de junio y julio que vinieron acompañadas, en algunos casos, de pedrisco. La naturaleza nos trajo una climatología más atlántica que mediterránea y, también nos obligó prestar especial atención al control del mildiu.

Las lluvias favorecieron mayor desarrollo vegetativo y un engrosamiento de las bayas por encima de lo habitual. Este año ha sido clave el correcto manejo de la vegetación, eliminando brotes y hojas, así como la eliminación de racimos para equilibrar la carga. La lluvia se detiene a partir del 13 de julio durante 40 días, lo que permite la correcta gestión y control del viñedo. Asimismo, las bajas temperaturas retrasan el inicio de la maduración, y provocan que esta sea lenta.

A primeros de septiembre la lluvia asegura el agua necesaria para completar la maduración, y a partir del 18 de septiembre el viento del norte y noches frescas apuntalan la sanidad de la vendimia.

La vendimia se inició con un retraso de 5-10 días respecto a un año habitual y 25 frente a la fecha de inicio del año pasado. Un retraso que vino, como ya se ha dicho anteriormente, determinado por una primavera más lluviosa de lo habitual, y unas temperaturas medias más bajas de la habitual en mayo (del 1 al 20 de mayo) y junio (del 1 al 20 de junio) que supuso un retraso en las fechas de brotación y floración.

El inicio del otoño llegó con ausencia de lluvias y unas temperaturas ligeramente superiores a la media, que permitieron terminar la vendimia en óptimas condiciones de sanidad.

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.

Características de la añada

Calificación: “BUENA”

Después de un invierno húmedo, la primavera se caracterizó por la presencia de lluvias y temperaturas más bajas de lo habitual.

La brotación en 2018 vino diez días atrasada frente a las fechas habituales, debido a las bajas temperaturas del inicio de primavera. A su vez, la elevada



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Ca. Rioja

ENVEJECIMIENTO:
24m en botella

VARIETADES:
100% Tempranillo

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 14%

Contiene sulfitos

AÑADA:
2018

Consejos del enólogo

La falta de tratamientos de estabilización puede hacer que aparezcan sedimentos naturales en botella. Recomendamos decantar este vino antes de su servicio.

Aconsejamos servirlo entre 16 – 18°C

La Vicalanda Viñas Viejas

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.

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.

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.

Periodo de consumo

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