

Clarete 2021

Municipio: Bespén, Huesca Aragón.

Indicación geográfica: no adscrito a D.O.

Variedades: cepas de uva blanca y tinta.

Viñedo: paraje en Bespén superficie 1,5 ha. Suelos profundos con componentes arcillo-calcáreos mezclados con arenas.

Altitud: 490 m

Conducción: Espaldera

Cultivo: tradicional con tratamientos mínimos necesarios. Rendimiento 2 kg cepa

Características de la añada: El 2021 se ha caracterizado por unas escasas precipitaciones, apenas 300 mm entre los meses de enero a octubre. Unas condiciones climatológicas que han favorecido un cultivo del viñedo sin apenas tratamientos fitosanitarios.

La primera parte del invierno fue fría y seca, lo que resultó beneficioso para la correcta cicatrización de las heridas de poda. En enero la borrasca nos dejó importantes nevadas, con las consiguientes acumulaciones de reservas de agua en el subsuelo. Por suerte, la comarca de la Hoya de Huesca no vivió el efecto negativo de temperaturas extremadamente bajas que trajo consigo Filomena en otras provincias. La primavera se inauguró con temperaturas más cálidas de lo habitual y sin apenas lluvias, lo que se tradujo en un adelanto de la brotación de la planta. Sin embargo, enseguida llegó un periodo más frío que provocó una parada vegetativa. El envero comenzó a mediados de julio. En general el verano del 2021 fue suave y fresco, sin las perjudiciales olas de calor que suele traernos agosto, septiembre fue cálido, estable y seco para acabar de redondear una maduración fenólica perfecta, como pocas veces hemos tenido. El extraordinario estado sanitario de nuestras uvas ha permitido que las fermentaciones hayan sido progresivas y completas, obteniendo vinos que gozan de un magnífico equilibrio, con graduación moderada y mostrando esa acidez refrescante que hace que nuestros vinos sean atractivos y fáciles de beber.

Elaboración: Los claretes se producen “en la viña”, parcelas en donde hay cepas de uvas blancas y tintas en distintos porcentajes dependiendo de la disponibilidad o las preferencias que tuvo el viticultor cuando las plantó. El objetivo era que esta diversidad protegía a las cosechas de posibles heladas o enfermedades, dado que cada casta tiene ciclos vegetativos distintos y de esta manera se minimiza el riesgo de las posibles calamidades. La variedad blanca aporta a los vinos más acidez y los hace más estables. Vendimia temprana, maceración y comienzo de la fermentación con las pieles. A los tres días se descuba, fermentación en depósito de acero inoxidable con las levaduras salvajes, control de temperatura, no hace maloláctica.

Impresiones de elaborador: Color fresa pálido, aromas a melocotón blanco, fresas del bosque y pomelo. En boca es “afilado”, fresco, mineral y sávido, incita el trago largo.

Embotellado: febrero del 2022.

Grado: 12°

*De la cosecha 2021
se han elaborado 1.200 botellas.*

