

Bespén Blanco 2022

Variedad de uva: Chardonnay.

Municipio: Bespén, paraje El Vedado-Las Pilas.

Suelos: Arenosos, muy escasos en materia orgánica, bajo rendimiento de uva.

Formación del viñedo: Espaldera, cordón doble royal, densidad de plantación 3.200 vides/Ha.

Cultivo: Mínimo laboreo, utilizando técnicas de cubierta vegetal.

Riego: Goteo, para completar necesidades hídricas.

Denominación de Origen: Somontano.

Características de la añada: 2022 se ha caracterizado por las altas temperaturas y las escasas precipitaciones a lo largo de todas las estaciones. Un otoño bastante seco fue precedido por precipitaciones suficientes para que la planta pudiera recuperarse tras la vendimia 2021. El primer tramo del invierno fue muy frío y seco, lo que resultó muy favorable para el control de plagas y enfermedades. La segunda parte del invierno vino marcada por temperaturas más suaves que propiciaron una temprana brotación.

Tras la sequía invernal, la primavera llegó lluviosa y las altas temperaturas de finales de marzo y abril aceleraron el crecimiento de las plantas, que experimentaron un gran desarrollo vegetativo. De este modo, la floración transcurrió con un tiempo seco y ventoso, sin ningún atisbo de enfermedades fúngicas y en magníficas condiciones para el cuajado.

El envero comenzó a mediados de julio siendo un mes al igual que agosto muy caluroso. La ausencia de lluvias estivales se solventó con algunos riegos de apoyo que fueron providenciales para una buena maduración y equilibrio.

La vendimia a finales de agosto fue pausada y sin sobresaltos.

Elaboración: Tras la vendimia nocturna y el transporte a la bodega en un corto espacio de tiempo, las uvas son despalilladas y estrujadas para posteriormente macerar en frío durante unas cinco horas, después se lleva a cabo un suave prensado y los mostos pasan a ser desfangados en estático. El mosto fermenta a 16º, tras la fermentación se produce la separación de las lías gruesas por decantación y trasiego, posteriormente permanece 3 meses en depósito de acero inoxidable en contacto con sus lías finas.

Impresiones del elaborador: Vino con una excelente acidez y frescura característica de esta variedad, el trabajo con las lías aporta untuosidad, resultando un vino ágil y con amplitud, muy seco.

Embotellado: Febrero de 2023, se han elaborado 10.000 botellas. Grado 13, 5º

