

Bespén Crianza 2020

Variedades de uva: 100% Cabernet Sauvignon

Municipio: Bespén

Paraje: El Vedado-Las Pilas

Densidad de plantación: 2.800 vides/Ha

Formación viñedo: Espaldera, cordón doble royal

Cultivo: Mínimo laboreo, utilizando técnicas de cubierta vegetal

Riego: Goteo, para completar necesidades hídricas

Denominación de Origen: Somontano

Características del año agrícola 2019-20: Las temperaturas en otoño fueron suaves y con una pluviometría habitual para la estación. Tras un invierno húmedo, templado y con muchas nieblas persistentes, llegó una primavera muy lluviosa que produjo un considerable corrimiento en los racimos mermando la producción. Las continuas borrascas y danas que cruzaron la península produjeron unas precipitaciones que llegaron a doblar a las normales de este ciclo. A primeros de abril una helada volvió a reducir la producción. Mayo tuvo de todo, comienzo del mildiu, pedrisco el día 29..., junio siguió con unas circunstancias casi tropicales por el rango de temperaturas, precipitaciones y humedad; con mucho esfuerzo, manejo de la vegetación y siete tratamientos de cobre y azufre pudimos controlar los ataques fúngicos, justo es decir que los episodios de cierzo (viento local) después de la lluvia fueron de gran ayuda para eliminar la humedad. Con un verano muy seco y caluroso, llegó la tranquilidad, una temperatura media muy alta y pocas precipitaciones nos llevó a finales de septiembre en donde terminó una lenta y completa maduración de los racimos.

Elaboración: Tras la vendimia nocturna las uvas son transportadas a la bodega en un corto espacio de tiempo. El despallado y un suave estrujado preceden a la fermentación en depósitos de acero inoxidable en un rango de 26/28° de temperatura, después del descubado y la fermentación maloláctica el vino reposa durante 9 meses en barricas de roble francés y americano para retornar a depósito de acero inoxidable donde permanece unos meses más hasta el embotellado.

Impresiones del elaborador: Buen equilibrio el que tiene en estas tierras la Cabernet Sauvignon muchos kilómetros al sur de la margen izquierda del Garona, conserva la acidez (frescura) y tanicidad en su origen sin renunciar a una excelente maduración conformando un vino con "rasma" y sabroso, en donde la fruta sobresale sobre su buena crianza en barrica, excelente para su consumo actual y para guardar.

Embotellado: Diciembre de 2022, se han elaborado 6.000 botellas. Grado alcohólico 14.º

