

EL REVENTÓN

Nº 17

VALLE DEL ALBERCHE
SIERRA DE GREDOS

VINO DE PARCELA

2022



Información Técnica

Alcohol: 14%

Acidez total: 5,76 g/L

pH: 3,54

Azúcar Residual: 0,25 g/L

Producción: 6.264 botellas

Enólogos: Juan Andrés Martín Pérez y Alejandro Vigil

Colaboración con Rico Nuevo

El Viñedo

Al inicio de la cosecha 2022, perdimos 5.000 litros de mosto por un desafortunado accidente en la bodega. Con espíritu de colaboración, un joven enólogo local, Juan Andrés (Juanan) Martín Pérez, de Rico Nuevo, cuyos vinos están cosechando gran éxito, dio el paso para ayudar, ofreciendo una parte de sus uvas provenientes de antiguos viñedos recuperados a 900 m de altura, en El Sotillo y El Vallejón, cerca de Burgohondo. Esto nos impulsó a colaborar en un nuevo vino, con Alejandro Vigil y Juan Andrés dirigiendo juntos la vinificación, fermentando y almacenando el vino en la Bodega Rico Nuevo. Los enólogos optaron por centrarse en la pureza de la expresión de la fruta y en el terroir, fermentando racimos enteros, empleando levaduras autóctonas, y aplicando una maceración gentil y un añejamiento mayoritariamente en acero inoxidable. Disfrutamos tanto de la experiencia –compartir nuestro oficio y aprender unos de otros - que decidimos hacer de este un esfuerzo anual, colaborar con un socio local o internacional diferente cada año en proyectos experimentales.

Informe de Cosecha 2022

El año 2022 representó una temporada de crecimiento desafiante, pero en última instancia muy satisfactoria. Tras un comienzo suave, sin heladas tardías tras la brotación y con precipitaciones primaverales normales, la temporada de crecimiento de verano se volvió cálida y seca. Las temperaturas superiores a la media comenzaron en mayo, registrándose durante el verano varias olas de calor y escasas lluvias. Se cosecharon 7.800kg de uva en forma manual de viñedos en El Sotillo y El Vallejón, cerca de Burgohondo, a una altura de aproximadamente 900 msnm. Las uvas de El Sotillo se cosecharon la primera semana de septiembre y las uvas de El Vallejón dos semanas después.

Vinificación

El vino se elaboró con un 70% de uva despalillada y un 30% de racimos enteros. La fermentación se llevó a cabo con levaduras autóctonas en recipientes de acero inoxidable. Para conservar su frescura y evitar excesos en la extracción, aplicamos técnicas suaves y gentiles para remontar el sombrero de hollejos durante todo el proceso de fermentación. El vino se extrajo de los hollejos al final de la fermentación sin maceración post-fermentativa. Después de la fermentación alcohólica y maloláctica, el vino fue añejado de noviembre a junio en huevos Flextank (50%), hormigón (25%) y barricas de roble usadas. (25%). Se almacenó en recipientes de acero inoxidable hasta su embotellado, el 26 de julio de 2023.