

EL REVENTÓN

LA REINA

VALLE DEL ALBERCHE
SIERRA DE GREDOS

VINO DE PARCELA
2022



Información Técnica

Alcohol: 13.0%

Acidez Total: 5.76 g/L

pH: 3.22

Azúcar Residual: <0.2g/L

Enólogo: Alejandro Vigil

100% garnacha

El Viñedo

La Reina es un viñedo único de 6,2 hectáreas, ubicado a una altitud de entre 820 y 860 metros, entre San Juan de la Nava y Navalunga, en el corazón de la Sierra de Gredos. Su suelo es granítico y arenoso, con una suave pendiente orientada principalmente hacia el sur y el este. Estos suelos fueron plantados con cepas de garnacha en 1984. Hoy, estas cepas de 40 años presentan raíces profundas, con vides vigorosas y saludables. Se cultivan utilizando prácticas orgánicas sin el uso de pesticidas ni herbicidas artificiales, con una intervención mínima y un bajo uso de azufre.

Informe de Cosecha 2022

El año 2022 representó una temporada de crecimiento desafiante, pero en última instancia muy satisfactoria. Tras un comienzo sin contratiempos, sin heladas tardías después de la brotación y precipitaciones normales en primavera, la temporada de crecimiento estival se tornó cálida y seca. Las temperaturas superiores al promedio comenzaron en mayo y el resto del verano experimentó varias olas de calor y escasas lluvias. Tomamos la decisión de cosechar antes de lo habitual para preservar la frescura, recolectando 22.000 kg de uvas a mano, entre el 7 y el 12 de septiembre. En toda la región, los rendimientos fueron superiores a los de 2021, destacando por su elevada calidad.

Vinificación

El vino se elaboró con un 70% de uvas despalilladas y un 30% de racimos enteros. La fermentación se llevó a cabo con levaduras autóctonas en un único gran tanque de concreto revestido en Epoxi. Para preservar su frescura y evitar excesos en la extracción, aplicamos técnicas suaves y sutiles para remontar el sombrero durante todo el proceso fermentativo. Aproximadamente, a dos tercios de la fermentación, el mosto fue trasvasado a otro tanque de concreto sin la presencia de pieles ni hollejos. Luego de la fermentación alcohólica y maloláctica (esta última a principios de octubre), el vino fue estibado durante nueve meses en un tanque de concreto. En ningún momento se utilizó roble en la vinificación, a fin de garantizar la pureza de la fruta y la expresión del terruño. El 26 de julio de 2023 se embotellaron 18.048 botellas de nuestro preciado primogénito.

Notas de cata

“Con esta creación, nos propusimos encontrar un vino que encarnara la pureza y expresión del terruño, sin influencia de roble. Fue cosechado muy temprano para lograr una madurez moderada y apenas un 13% de alcohol, destacando su frescura y acidez. Presenta un color rubí brillante y limpio, es jugoso, con carácter varietal, primario, bastante perfumado y floral, con notas herbáceas. Es fácil de beber, con un paladar de cuerpo medio y taninos finos que proporcionan un toque de firmeza. Resulta sabroso, fresco y ligero”

Luis Gutiérrez