

Cote Luna

2020



LOS DATOS

IGP	VT Castilla y León.	RENDIMIENTO	10,2 hl/ha.
LOCALIZACION	Ribera del Duero y Toro. (2 zonas)	SUELOS	Calcáreos, arcillosos, aluvial, arcilloso calizo.
EDAD DEL VIÑEDO	40 – 180 años.	SUBSUELOS	Diferentes mezclas de texturas gruesas calcáreas, arcilloso calizo.
VARIEDAD DE UVA	Aragonés, Garnacha, Petit Verdot.	VENDIMIA	Manual en cajas de 12 kg. refrigerada.
SUPERFICIE TOTAL	2 ha.	PRODUCCION	2.222 de 750 ml.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA 2020

La cosecha 2020 fue una de las más extensas en cuanto a su duración y cantidad de uva recogida, e igualmente una de las más heterogéneas de la historia de la cuenca del Duero. Tras un ciclo en el que hubo muy poca presión de plagas y enfermedades en el cultivo, el cuajado fue irregular al producirse parte de él con precipitaciones. El ciclo desde ese momento, apoyado por la gran cantidad de agua en el suelo y la bonanza de temperaturas fue vertiginoso, desarrollándose los pámpanos y aumentando la vegetación a gran velocidad. Tras ese periodo y al llegar el estío, la ausencia de precipitaciones fue lo más destacable siendo además acompañada de calores excesivos en bastantes jornadas veraniegas, lo que impulsó que las plantaciones en diferentes zonas del Duero, tuvieran un comportamiento diferencial con base principal en la composición de los suelos y en la edad del viñedo. Así las cosas, se llegó al mes de septiembre con una heterogeneidad en las plantaciones más acusada de lo habitual. La vendimia comenzó a generalizarse en la primera quincena de septiembre en la zona baja del Duero en los viñedos más viejos. A medida que la vendimia iba avanzando llegaron las lluvias que, pese a que aportaron una gran cantidad de agua, no influyeron sobre la sanidad del cultivo al venir acompañadas de intensos vientos que provocaron el secado superficial de plantas y suelos. Se fueron vendimiando las parcelas en mayor cantidad, siempre ajustando la vendimia a la obtención de una maduración adecuada, la cual fue propiciada por una benigna climatología.

VINIFICACIÓN

Vinificación de las zonas por separado, recepcionando la vendimia a baja temperatura, seleccionando en mesa de selección y encubando por gravedad. Fermentación controlada por temperatura, con maceración pre-fermentativa y post-fermentativa. Envejecimiento durante 22 meses en barrica francesa de 228 litros. Embotellado el 2 de febrero de 2024.

DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHOLICO	15,5%
PH	3,42
AZUCAR RESIDUAL	2,2 g/l.
ACIDEZ TOTAL	6,24

LA FILOSOFÍA

Después de recorrer un corto pero intenso camino, llegamos a la conclusión de que lo importante está en esas pequeñas cosas, esas cosas que no vemos pero que sentimos y con la sabia convicción empírica, legada por nuestros mayores, de que lo bueno conlleva un esfuerzo, llego a unas conclusiones base de nuestra filosofía...

Saber extraer en el momento adecuado las características de la uva...

A veces las palabras no son capaces de expresar el mensaje de un vino...

Disfrutar elaborando vino, porque este néctar es sencillamente incapaz de mentir, no importa si vendimias pronto o tarde, el vino siempre susurrara en tu paladar con total e inmutable honestidad cada vez que tomes un sorbo...

No digas siempre, no digas nunca...



cote.garcía.diez

www.cote.wine
aldeasoña.segovia.españa

