

Cote Granuja

2020



## LOS DATOS

IGP	<b>VT Castilla y León.</b>	RENDIMIENTO	<b>12,2 hl/ha.</b>
LOCALIZACION	<b>Ribera del Duero, Toro, Cigales, Valtiendas, Ribera del Duero (5 zonas).</b>	SUELOS	<b>Calcáreos, arcillosos, arenosos, aluvial, arcilloso calizo.</b>
EDAD DEL VIÑEDO	<b>27 – 70 años.</b>	SUBSUELOS	<b>Diferentes mezclas de texturas gruesas calcáreas, arcilloso calizo.</b>
VARIEDAD DE UVA	<b>Tempranillo, Tinta del País, Tinta de Toro, Tinta Fino, Aragonés.</b>	VENDIMIA	<b>Manual en cajas de 12 kg. refrigerada. Desde el 10 de septiembre a 10 de octubre.</b>
SUPERFICIE TOTAL	<b>13 ha.</b>	PRODUCCION	<b>22.222 de 750 ml.</b>

## CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA 2020

La añada 2020 en el Duero, se caracterizó por un ciclo inusual con una primavera de temperaturas moderadas que facilitó una brotación uniforme, seguida de un verano caluroso y seco que aceleró la maduración, resultando en vinos de gran equilibrio, frescos, frutales y de alta calidad.

Las características principales incluyen:

**Clima durante el ciclo:** Primavera con temperaturas moderadas y verano con olas de calor, aunque con noches frescas que permitieron una maduración equilibrada. Invierno y primavera fueron más cálidos de lo habitual, con temperaturas un poco por encima de la media histórica, principalmente en mínimos nocturnos. Febrero, abril y mayo estuvieron entre 2°C y 3°C por encima de la media, suavizando el final del invierno y la primavera. En junio las temperaturas fueron cercanas a lo normal, julio fue 1–2 °C más cálido, y agosto registró valores habituales de la zona.

**Precipitaciones:** Año más lluvioso que los anteriores, lo que conñrió mayor complejidad y carácter a los vinos. Hubo precipitaciones invernales superiores a la media, lo que mejoró la disponibilidad de agua al inicio del ciclo vegetativo y favoreció un buen crecimiento del viñedo hacia la primavera. Durante la época crucial de maduración del fruto (ñnales de agosto y septiembre), no hubo lluvias signiñcativas que perjudicaran la sanidad de la uva (condición que suele ser crítica cuando ocurren lluvias cercanas a la vendimia). La pluviometría y las temperaturas más equilibradas facilitaron una maduración lenta y completa, lo que favorece el desarrollo de sabores, acidez y estructura en la uva, fundamentales para vinos tintos equilibrados.

**Ciclo vegetativo y vendimia:** La vendimia comenzó más temprano de lo habitual, fue a mediados de septiembre y con mucha diferenciación entre las diferentes zonas, signiñcativamente más que la media de la última década. Este inicio anticipado está relacionado con un ciclo climático que adelantó la maduración de la uva.

**Perfil del Vino 2020:** Destacan por ser vinos frescos, sabrosos, equilibrados, con buena acidez y una intensidad frutal marcada (frutas rojas, cereza, frambuesa).

**Calidad:** La maduración óptima y el trabajo en viñedo resultaron en una añada Excelente. Esta añada se considera muy expresiva, con un tanino maduro y un alcohol moderado, lo que los hace accesibles y con gran potencial.

## VINIFICACIÓN

Vinificación de las zonas por separado. Recepcionada la vendimia en cajas de 10 Kg., a baja temperatura en cámara frigorífica durante 24/48 horas. Selección de racimos y encubado 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 2023.

## DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHOLICO	15%
PH	3,56
AZUCAR RESIDUAL	2,28 g/l.
ACIDEZ TOTAL	5,8

## LA FILOSOFÍA

Después de recorrer un corto pero intenso camino, llegamos a la conclusión de que lo importante esta 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

