

Corona Gran Reserva 2015

Corona Gran Reserva no es un vino dulce al uso, destacándose más su complejísima nariz ('¿A qué huele? a bodega. En concreto, a la de CVNE en Haro'), extraordinaria boca, y su potente acidez, pese al largo envejecimiento en madera.



- **Tipo de vino:** Gran Reserva
- **Zona de producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2015
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** Viura
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl.
- **Fecha de embotellado:** Marzo 2022
- **Crianza:** en bodega de roble francés de: una de 400lts, una de 300lts, dos de 225 lts. Las bodegas son de uno a tres vinos, todas francesas
- **Nº de botellas producidas:** 1.526 botellas de 75cl.

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,9%
- **Acidez volátil:** 0,80
- **Acidez total:** 7
- **Azúcar:** 33
- **pH:** 3,30

Características del viñedo

La uva para la elaboración de Corona procede de un viñedo propio, La Salceda, parcela de 2Has situada en el pueblo de Villalba de Rioja a los pies de las peñas de Gembres en la Sierra de Cantabria donde las nieblas vespertinas son frecuentes manteniéndose hasta bien entrada la mañana y facilitando la formación del hongo Botrytis Cinerea. Suelos frescos, calizos y arcillosos que mantienen la humedad necesaria para el buen desarrollo y maduración de las uvas.

Durante el mes de junio tras el cuajado, realizamos el posicionamiento del racimo y apostamos por una viticultura sostenible durante todo el ciclo. Las uvas quedan protegidas por mallas antipájaros hasta la recogida manual en el mes de diciembre.

Características de elaboración

Vendimiamos manualmente en cajas de 20 kg. Las uvas se prensan suavemente y el mosto pasa directamente a fermentar en bodegas de roble a una temperatura de 22-24°C.

En la última etapa de la fermentación enfriamos el vino y lo filtramos con el objetivo de frenar su fermentación y dejar alrededor de 30 g/ de azúcar dando como resultado un vino de gran equilibrio entre el alcohol adquirido, el azúcar residual y la acidez propia y natural de la uva.

Una larga estancia de 6 años en bodega contribuye al desarrollo de los complejos aromas que caracterizan este vino.

Crianza en bodega de roble francés de: una de 400, una de 300, dos de 225 lts. Las bodegas son de uno a tres vinos, todas francesas.

Datos de la cosecha

La uva destinada a la elaboración de este vino se vendimió en la primera quincena de diciembre.

No todos los años podemos elaborar este estilo de vino, solo los años en que la climatología acompaña como ocurrió en esta campaña 2015, donde a la vendimia 2014 siguió un otoño lluvioso de octubre a diciembre, el invierno transcurrió seco y con fuertes heladas y tuvimos un verano caluroso por encima de la media. Octubre y noviembre se caracterizaron por los días soleados, temperaturas bajas por la noche y presencia de nieblas persistentes obteniendo unas buenas condiciones para la recogida de uva destinada a la elaboración de este vino tan particular.