

# Bakeder 2019

*Bakeder, hermoso como la paz, es un vino de Laguardia, pueblo de la Rioja Alavesa. Que Todo el Mundo conozca la belleza de este amurallado pueblo medieval, protegido por su gran Sierra; sus solemnes iglesias y monumentos; sus históricas viñas, y por supuesto, sus magníficos vinos.*

*Bakeder es un homenaje a nuestro pueblo de Laguardia. Profundo, largo y fino, es la antítesis de la concentración tánica.*



- **Tipo de vino:** Vino tinto de Municipio-Laguardia
- **Zona de producción:** Rioja Alavesa
- **Cosecha:** 2019
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% tempranillo
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 75cl.
- **Fecha de embotellado:** Mayo 2021
- **Crianza:** 11 meses en bodega de roble francés

## Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,75%
- **Acidez volátil:** 0,59
- **Acidez total:** 5,9
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 35/99
- **pH:** 3,59
- **Índice Polifenoles Totales:** 71
- **Apto para veganos**

## Características del viñedo

Selección en nuestros viñedos propios San Ginés y Castejones en el término municipal de Laguardia, donde se ubica nuestra bodega de Viña Real y donde elaboramos este vino. Las fincas tienen una superficie total de 8,78 hectáreas. La edad media de estos viñedos es aproximadamente 30 años y están situados a una altitud comprendida entre 550 - 600 metros. Suelos principalmente arcillo calcáreos, pobres en materia orgánica y con disponibilidad hídrica moderada. Estos viñedos están conducidos en vaso y cordón royat principalmente, orientados al sur y protegidos de los vientos fríos del norte gracias a la sierra de Cantabria.

## Características de elaboración

La uva se selecciona y se vendimia manualmente. Una vez en bodega la uva se descarga en depósitos de inoxidable de pequeña capacidad donde tiene lugar una maceración prefermentativa en frío durante unas 48 horas a 10°C, para potenciar la extracción de aromas frutales.

La fermentación alcohólica se desarrolla posteriormente con control de temperatura entre 28-30 °C, tras la cual la maceración en caliente se prolonga unos días al terminar la fermentación y son las catas las que determinan el momento del descube. Este año se mantuvo 18 días de contacto con hollejos. El vino realiza la fermentación maloláctica en depósitos de hormigón y posteriormente pasa a bodega de roble francés donde permanece 11 meses hasta el momento de su clarificación y embotellado.

## Datos de la cosecha

La vendimia en Viña Real comenzó el 23 de septiembre y finalizó el 12 de octubre, ligeramente adelantada respecto a la media debido a las bajas producciones.

El estado vegetativo del viñedo fue muy bueno a nivel de sanidad debido a las buenas condiciones meteorológicas a lo largo de todo el ciclo. Las oscilaciones térmicas y pequeñas precipitaciones durante los momentos de floración y cuajado, provocaron una baja tasa de cuajado por lo que la cantidad de uva se vio reducida obteniendo racimos muy pequeños, sueltos y poco compactos, una cosecha moderada en cantidad, muy sana y de excelente calidad

## Notas de cata

Capa alta de color rojo picota de gran intensidad con notas violáceas que denotan su juventud.

En nariz presenta alta concentración aromática destacando fruta fresca roja, recuerdos a frutas negras (frambuesa, grosellas, ciruela...) y regaliz, todo envuelto por una madera noble donde prevalecen principalmente notas balsámicas, especiadas y cacao.

En boca es un vino estructurado, corpulento que presenta una entrada amplia, con volumen, tanino fino y de larga persistencia en el post-gusto. Como debió ser beber un Viña Real en los años veinte, antes de empezar su larguísima crianza en madera.

Se trata de un vino complejo, largo en boca, carnosos y con un gran potencial de envejecimiento en botella. Vino que expresa nuestro terroir de Laguardia, Rioja Alavesa.