

Bakeder 2020

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:** 2020
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% tempranillo
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 75cl.
- **Fecha de embotellado:** Abril 2022
- **Crianza:** 10 meses en barrica de roble francés

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,95%
- **Acidez volátil:** 0,55
- **Acidez total:** 5,9
- **SO₂ Libre/Total:** 35/95
- **pH:** 3,57
- **Índice Polifenoles Totales:** 72
- **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. Terrazas clásicas alavesas, orientadas al sur.

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 17 días de contacto con hollejos.

El vino realiza la fermentación maloláctica en depósitos de hormigón y posteriormente pasa a barrica de roble francés donde permanece 10 meses hasta el momento de su clarificación y embotellado.

Datos de la cosecha

El año 2020 ha sido un año «difícil» para los vitivinicultores. A las adversidades climatológicas, como el pedrisco de junio, se han unido este año la incertidumbre generada por la covid-19.

En general la campaña 2020 presenta una cosecha mermada en algunas localidades de la comarca de Rioja Alavesa, por el granizo y el agua caída en ciertos momentos durante la floración, pero la uva resultante entró en bodega con una calidad y un estado sanitario excepcional, con buenas expectativas para la obtención de vinos aromáticos, de gran frescura y cualidades organolépticas muy positivas. Bakeder se vendimió en la primera semana de octubre.

Notas de cata

Capa alta de color rojo picota con irisaciones violáceas que denotan su juventud.

En nariz presenta alta intensidad aromática destacando notas varietales de tempranillo, principalmente fruta fresca roja, recuerdos a frutas negras (frambuesa, grosellas, frutos silvestres) y regaliz, junto con ligeros toques balsámicos y especiados procedentes de su estancia en barrica.

En boca es un vino con cuerpo y estructura que presenta una entrada amplia, con volumen, taninos finos y carnosos 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.

Vino que expresa perfectamente el terroir de Laguardia (Rioja Alavesa).

Perfecto compañero de carnes de caza, especiadas o con salsas. También de guisos y quesos curados. Los postres también maridan muy bien, incluso este vino es perfecto para degustarlo solo.

Temperatura de servicio 18°C.