

BAKEDER 2021

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.

Viña Real

Tipo de vino: Tinto- Vino de Municipio

Zona de producción: Rioja Alavesa

Cosecha: 2021

Calificación Viña Real: Excelente

Variedades de uva empleada:

100% tempranillo

Tipo de botella: Borgoña

Formato: 75cl.

Crianza: 10 meses en bodega de roble francés

Grado alcohólico: 13,85%

pH: 3,58

SO₂ Libre/Total: 35/90

Índice Polifenoles Totales: 72

Acidez total: 5,3

Acidez volátil: 0,45

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 bodega de roble francés donde permanece 10 meses hasta el momento de su clarificación y embotellado.

Datos de la cosecha

Los viñedos origen del Bakeder se vendimiaron en la primera semana de octubre, en concreto los días 1 y 2 de octubre.

La climatología en Rioja durante el ciclo vegetativo 2021 ha sido irregular. El verano comenzó muy seco pero las lluvias de septiembre fueron decisivas para una evolución muy positiva. En las zonas altas y aireadas, así como en los viñedos de baja y media producción, la uva ha ido mejorando notablemente con la ayuda de estas lluvias. Una climatología perfecta durante el mes de octubre con días de luz y sol seguidos de noches muy frías propició una maduración lenta. Uvas sanas, muy equilibradas y en general con buena acidez nos ha permitido la elaboración de este vino.

Notas de cata

Capa alta de color rojo púrpura con tonalidades violáceas que denotan su juventud.

En nariz presenta alta intensidad aromática destacando fruta fresca roja y negra (frambuesa, grosellas, moras...) y regaliz, todo envuelto por una madera fina y sutil con ligeras notas balsámicas, especiadas y cacao. En boca es un vino complejo, con cuerpo que presenta una entrada amplia, con volumen, taninos finos y carnosos y de larga persistencia en el post-gusto.

Vino que expresa perfectamente el terroir de Laguardia (Rioja Alavesa), como debió ser beber un Viña Real en los años veinte, antes de empezar su larguísima crianza en madera.

Temperatura de servicio recomendada 18°C.

