

BAKEDER 2022

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: 2022
Calificación Viña Real: Muy Buena
Variedades de uva empleada:
100% tempranillo

Tipo de botella: Borgoña
Producción y formatos:
31.000 bot. 75cl.
Fecha de embotellado:
2 agosto 2024

Crianza: 10 meses en bodega de roble francés

Grado alcohólico: 13,55%
pH: 3,59
SO₂ Libre/Total: 33/92
Índice Polifenoles Totales: 77
Acidez total: 5,5
Acidez volátil: 0,47
Apto para veganos

Características del viñedo

Selección de nuestras dos fincas en Laguardia, San Ginés y Castejones, con una superficie total de 8,78 hectáreas. La vinificación se realiza en nuestra bodega Viña Real, también en Laguardia.

La edad media del viñedo es de unos 30 años, con una altitud comprendida entre los 550 y 600 metros. Los suelos, mayoritariamente arcillo-calcáreos, son pobres y con limitada disponibilidad de agua. Conducción en vaso y en espaldera de cordón royat. Orientación sur, protegidos de los fríos vientos del norte por la Sierra de Cantabria. Clásicas terrazas alavesas, abiertas al sol del sur.

Características de la elaboración

Doble selección de uva, tanto en el viñedo como a su llegada a la bodega. Vendimia manual en palots de 300 kg que se mantienen en remolque refrigerado a 10 °C hasta su rápido traslado a bodega.

Una vez allí, las uvas se depositan en pequeños depósitos troncocónicos, donde se realiza una maceración prefermentativa en frío durante unas 48 horas a 10 °C, para potenciar la extracción de aromas frutales.

La fermentación alcohólica se lleva a cabo a temperatura controlada entre 27 y 29 °C, seguida de una maceración en caliente durante varios días al final de la fermentación. Las catas determinan el momento óptimo de descubado; en esta añada, el vino permaneció en contacto con los hollejos durante 15 días. La fermentación maloláctica se desarrolla en depósitos de hormigón, antes de su paso a barricas de roble francés donde permanece 10 meses, hasta su clarificación y embotellado.

Datos de la cosecha

La vendimia 2022 se adelantó unos diez días respecto a 2021 y casi dos semanas tomando como referencia la media histórica. El ciclo vegetativo estuvo marcado por un calor intenso y una sequía persistente, condiciones que redujeron el rendimiento —menos racimos y bayas más pequeñas— pero permitieron obtener uvas en un estado sanitario impecable.

En este contexto, el seguimiento de la maduración y la cata de uva fueron herramientas clave para decidir el momento preciso de la vendimia, preservando los aromas primarios, la acidez vibrante y el carácter fresco del vino.

Los viñedos destinados a Bakeder se vendimiaron manualmente los días 20 y 21 de septiembre, durante la tercera semana del mes, en condiciones óptimas.

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.

