

BAYNOS

2021

VARIEDAD Tempranillo 90 % y graciano 10%.

TIPO DE SUELO Pobre, de composición arcilloso-calcareo.

VIÑEDO En vaso, pequeñas parcelas ubicadas en Baños de Ebro.

CULTIVO Ecológico en proceso de certificación con prácticas bio-dinámicas y trabajo con tracción animal.

RENDIMIENTOS 3.500 kg por hectárea.

AÑADA Templada y seca. El invierno fue húmedo y suave. Las lluvias y las nieves de diciembre y enero proporcionaron una buena reserva hídrica, necesaria para la planta, pues no volvió a llover significativamente hasta junio. El arranque de la primavera, cálido y seco, permitió a la planta brotar una semana antes de lo habitual y continuar la floración y el cuajado sin impedimentos. En junio, las tormentas veraniegas sumaron cerca de 100 mm de precipitación solo en este mes y refrescaron puntualmente las viñas. El verano continuó frío y con falta de agua, lo que limitó los rendimientos. A principios de septiembre volvió la lluvia, que alivió la sequía estival antes de la recolección el 19 de septiembre, con uvas de excelente concentración y equilibrio.

ELABORACIÓN Vendimia despalillada, pero no estrujada. Fermentación alcohólica en depósito de cemento con levaduras autóctonas y posterior maloláctica también en cemento.

CRianza 20 meses en barricas de roble francés.

PRODUCCIÓN 11.833 botellas, 231 mágnams y 20 doble mágnams.

EMBOTELLADO Julio de 2023.