

el pedal

de Hermanos Hernáiz

MATURANA 2020

Edición Limitada

Sobre la Maturana Tinta

Es una variedad de la D.O.Ca Rioja que no se encuentra en ninguna otra región vitivinícola del mundo. Tras su casi desaparición a principios del siglo XXI, actualmente tiene un papel secundario con respecto a otras variedades como el Tempranillo y la Garnacha, siendo utilizada minoritariamente en las mezclas junto a estas.

Los análisis de ADN la relacionan con la variedad Castets, hoy en día prácticamente desaparecida en Francia. A su característico color rojo violeta se suman aromas balsámicos, de especias y de carácter vegetal (pimiento verde). Esto, junto a su buena acidez y persistencia media, sitúa sus características muy próximas a las de otras grandes variedades como la Cabernet Franc; lo que la convierten en una variedad con potencial suficiente para elaborar vinos monovarietales.

Actualmente, la mayor parte de los viñedos cultivados con esta variedad se aglutinan en la subregión de Rioja Alta, dónde este vino tiene su origen.

Origen: Navarrete y Baños de Rioja, dos viñedos en Rioja Alta

Este vino está elaborado con la uva procedente de dos viñedos, ambos en Rioja Alta.

Esta variedad prefiere suelos sueltos, bien aireados y pedregosos, como el que tiene Finca la Emperatriz, en Baños de Rioja. La parcela 21 de esta propiedad se encuentra a una altitud de 570 metros. Por tanto, en una zona más extrema, en la que la Maturana desarrolla un ciclo vegetativo más largo que resulta en un perfil más fresco.

Por su parte, el viñedo de Navarrete, en una altitud inferior, es más cálido, y tiene una vendimia más temprana y una mayor concentración.

La combinación de estos dos viñedos nos permite obtener dos perfiles diferentes de la misma variedad que, sin duda, se complementan en el resultado final.

Elaboración

La Maturana es una variedad con una alta carga polifenólica, por lo que no requiere de fuertes remontados para obtener una alta extracción de componentes. Por eso, la elaboración se realiza en depósitos de cemento, a baja temperatura y con suaves remontados.

A continuación, el vino hace la fermentación maloláctica combinando los depósitos de hormigón, una tina de madera de 5.000 litros y barricas usadas de 500 litros.

Crianza

10 meses en barricas usadas de 225 y 500 litros. En esta crianza se ha descartado el uso de barricas nuevas para dar protagonismo a la variedad por encima de las notas de la madera.

Nota de cata

Rubí intenso con capa cerrada y bordes granates. Aromas de fruta negra compotada y especias, como la pimienta negra y el cacao, características de la variedad. Leves recuerdos de café en el fondo procedentes de la crianza en barrica.

Un vino perfecto para acompañar carnes rojas, guisos de carne o estofados.



“Una edición limitada que no se repetirá en futuras añadas. 8.950 botellas con las que queremos descubrir los secretos de una variedad minoritaria, pero de gran potencial, que sólo puede encontrarse en los vinos de la D.O.Ca Rioja.”

Eduardo Hernáiz



HERMANOS HERNÁIZ