

guardacumbres

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

RIOJA ALTA

Hermanos Hernáiz & Raúl Grijalba

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS

Una añada más fresca y lluviosa que las dos anteriores. Los meses de mayo y junio registraron temperaturas inferiores a la media de la región y lluvias abundantes, que compensaron la sequía generalizada.

Durante la floración, las condiciones adversas provocaron un corrimiento generalizado en todas las parcelas, reduciendo significativamente la producción por cepa. Julio trajo un verano cálido y seco hasta bien entrado agosto, seguido en septiembre por un marcado descenso de temperaturas y precipitaciones superiores a la media.

Esta evolución climática ralentizó la maduración, situando la vendimia en octubre, como antaño. Una añada clásica, donde los vinos reflejan un perfil atlántico, perfumado y directo.

AÑADA 2024

VENDIMIA Manual, en cajas de 15 kg, el 29 de septiembre.

VARIEDADES Mayoritariamente Viura, con algunas cepas de otras variedades blancas.

ELABORACIÓN Se realiza selección en mesa. La uva se despallila y se estruja, obteniéndose el mosto flor que es el utilizado para la elaboración del vino. Se realiza el desfangado estático en frío, del cual se obtiene el mosto que fermentará con sus lías finas en barrica usada de roble francés de 500 litros.

CRIANZA Terminada la fermentación alcohólica, permanece 11 meses sobre lías en la misma barrica donde ha fermentado, realizándose battonage semanales.

ANÁLISIS

Alcohol: 13,7% vol.

PH: 3,11

Acidez total: 6,8

Acidez volátil: 0,31

PRODUCCIÓN 610 botellas.

PROCEDENCIA Zona D.O.Ca Rioja, Rioja Alta – Cuzcurrita de Río Tirón (Valle del Oja - Tirón)

VIÑEDO Abrigado por la Sierra de Cantabria al norte y la Sierra Demanda al sur, a 600 metros de altitud, nos encontramos con un viñedo de 1,6 hectáreas cuyas cepas centenarias crecen libremente entre árboles frutales -higueras, membrillos-, olivos, almendros y avellanos.

Los suelos de la finca, dispuesta en dos terrazas a diferente nivel, son ricos en arcillas calizas y muy poco profundos, con la roca madre asomando en superficie. Los restos de estas rocas se acumulan a lo largo de la finca formando cantarrales que sirven de refugio natural para la fauna autóctona de este viñedo, que se gestiona enteramente con prácticas de viticultura sostenible y regenerativa.

La plantación de la finca está hecha con el antiguo sistema de marco real, formado por hileras paralelas cuyas cepas son equidistantes entre sí a una distancia de 1,70 metros. Un sistema que impide la mecanización de los trabajos al no haber espacio suficiente entre las cepas del viñedo. Estas cepas, además, intercalan aleatoriamente distintas variedades: Tempranillo, Garnacha, Graciano, Calagraño y Viura, como era habitual antiguamente en los viñedos de la región.

Rendimiento de 1.080 kg/ha (9 hl/ha).

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD
VIÑEDOS HERMANOS HERNÁIZ
BAÑOS DE RIOJA - ESPAÑA - PRODUCT OF SPAIN

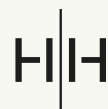


VALORACIONES

97 puntos Tim Atkin

Entre los “White Wines of the Year”

94+ puntos Robert Parker 2026



HERMANOS HERNÁIZ