

# EL PEDAL

DE HERMANOS HERNÁIZ

TEMPRANILLO 2024  
2º AÑO

## AÑADA CLIMÁTICA

Una añada notablemente más fresca y húmeda que las dos precedentes. En particular, mayo y junio registraron temperaturas por debajo de lo habitual en la zona, acompañadas de abundantes lluvias que contribuyeron a aliviar la sequía acumulada. Durante la floración, las condiciones no fueron favorables: el frío y las precipitaciones continuas provocaron un corrimiento general en los viñedos, reduciendo considerablemente el rendimiento por cepa.

A partir de julio, el calor se intensificó, dando paso a un verano seco y caluroso que se prolongó hasta buena parte de agosto. Sin embargo, al final del verano, las temperaturas descendieron de nuevo. Septiembre resultó especialmente fresco, uno de los más fríos de los últimos años, acompañado, además, de lluvias por encima de la media. Como consecuencia, la uva maduró de forma más pausada, retrasando la vendimia hasta casi octubre, como antaño. El resultado es una añada de estilo más clásico, con vinos de carácter atlántico, fragantes y expresivos.

**VENDIMIA:** manual, del 24 al 27 de septiembre.

**VARIETADES:** 100% tempranillo.

**ELABORACIÓN:** en depósitos de cemento y acero inoxidable, con suaves remontados.

**CRIANZA:** 1 año en depósitos de cemento y bocoyes de 500 L.

## PROCEDENCIA

**ZONA:** estribaciones del Moncalvillo, Valle del Iregua, Rioja Alta.

**VIÑEDO:** viñedos en vaso, con una edad media de 30 años.

**SUELO:** Suelos arcilloso-ferrosos.

## ANALÍTICA

ALCOHOL	pH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL
13.7	3.8	4.8	0.49

## PUNTUACIONES

90+ Robert Parker, The Wine Advocate 2026

90 Vinous, Joaquín Hidalgo 2026



EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD VIÑEDOS HERMANOS HERNÁIZ  
BAÑOS DE RIOJA - ESPAÑA - R.E.N. 44LR - PRODUCT OF SPAIN

HH  
HERMANOS HERNÁIZ