



*"Vinos Nobles de Rioja"*

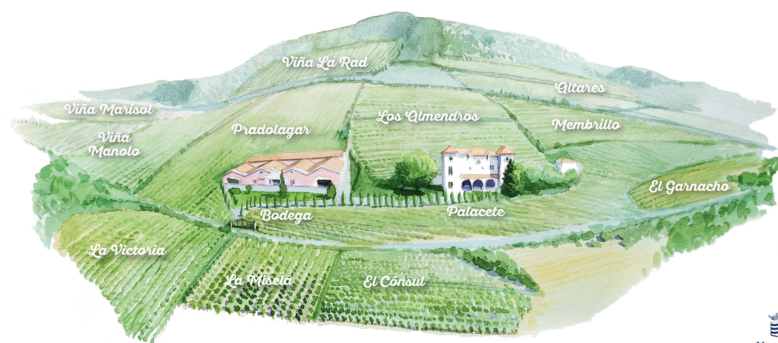
# HACIENDA PRADOLAGAR 2018

*"Vinos Nobles de Rioja"*

|                      |                                                                                                                                                    |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Coupage              | 75% Tempranillo · 25% Mazuelo                                                                                                                      |
| Fecha de vendimia    | 3 de octubre de 2018                                                                                                                               |
| Crianza              | 26 meses barrica de roble francés 100% nueva.<br>Tamaño: 13% en bocoyes de 500 L. y 600 L.                                                         |
| Fecha de embotellado | 21 junio 2021                                                                                                                                      |
| Nombre del viñedo    | "La Victoria"                                                                                                                                      |
| Superficie           | 6 hectáreas                                                                                                                                        |
| Edad media viñedo    | 40-45 años                                                                                                                                         |
| Calificación         | Genérico. "Viñedo Singular"                                                                                                                        |
| Terroir              | Gravas con gran porcentaje de elementos calcáreos, como piedras, guijarros y gravas, en toda su profundidad. La tierra fina con naturaleza caliza. |
| Producción           | 4.830 bot. de 0 75 lts. / 40 de 1,5 lts. / 5 de 3 lts.                                                                                             |
| Enólogo              | Ana Barrón                                                                                                                                         |
| Asesor enólogo       | Xavier Ausás                                                                                                                                       |

## ANÁLISIS HP 2018

|         |       |
|---------|-------|
| Alcohol | 14,5% |
| pH      | 3,66  |
| AT      | 5,5   |



## VENDIMIA 2018

Nuestro viñedo viene siendo tratado desde hace años en ecológico en su conjunto, y 2018 no fue una excepción.

La añada 2018 tuvo varias dificultades, la lluvia fue la gran protagonista de la cosecha y la responsable de que hubiera una producción más generosa. Esta fue una campaña con gran influencia atlántica donde se generó un gran crecimiento vegetativo y una mayor presión de enfermedades en el viñedo, con alta presión de enfermedades fúngicas. La floración comenzó durante la primera semana del mes de junio, pero la inestabilidad atmosférica continuó con precipitaciones importantes y frecuentes tormentas. A pesar de todo ello, hay que destacar la calidad del cuajado.

Las condiciones cálidas del mes de julio permitieron recuperar una parte del retraso de la primavera. Las reservas de agua de los suelos ayudaron a las viñas a soportar una cierta sequía estival.

Pocos días antes del comienzo de la vendimia, las lluvias acaecidas pusieron la nota de suspense a esta cosecha, condicionando la estrategia para su comienzo y realización.

Afortunadamente, el final de campaña trajo un mes de octubre seco y caluroso durante el día y con temperaturas frescas por la noche muy favorables al gusto de las uvas y a su expresión aromática.

En cuanto a la calidad de los vinos elaborados en esta vendimia, recuerdan a aquellas largas cosechas de antaño, que dan paso a vinos marcados por el equilibrio y la acidez y no tanto por el grado alcohólico.

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 10-12 kg, según la maduración y variedad de cada parcela. Los racimos entran en las cámaras de refrigeración a los pocos minutos de ser recolectados. Allí permanecen toda la noche a una temperatura homogénea de 6-8° C para ser seleccionados manualmente al día siguiente en la mesa de vendimia.

Las elaboraciones en los depósitos se han adaptado teniendo en cuenta cada tipo de suelo, vinificando con levaduras autóctonas seleccionadas en las distintas parcelas.

Para el proceso de crianza, el uso de los diferentes tipos de roble francés de diversas tonelerías ha sido determinado por el respeto por la fruta y la suavidad de los taninos en el coupage final.

## NUESTRAS PRIMERAS IMPRESIONES

*Hacienda Pradolagar es la unión armoniosa de la elegancia y precisión del Tempranillo y la generosidad y redondez de nuestro Mazuelo. Un vino placentero de larga guarda que va mostrando sus extraordinarias cualidades poco a poco. Representa la concentración, la intensidad y la longevidad. Toma valor con su estancia en botella, donde la concentración de elementos ensambla perfectamente.*