

Informe de Vendimia 2018

Pazo Torre Penelas, Rías Baixas - Propiedad de la Familia Torres



Víctor Cortizo, enólogo de la bodega Pazo Torre Penelas

Víctor Cortizo, enólogo

La vendimia 2018 en Rías Baixas ha seguido la tendencia de los últimos años. Hemos tenido un mes de agosto muy seco y unos primeros días de septiembre con temperaturas de entre 35 y 40 grados, lo que ha provocado un adelanto de 10 días en el inicio de la vendimia con respecto a un año normal. Comenzábamos pues el día 12 de septiembre por la parte alta de la finca del pazo Torre Penelas, que es un terreno más seco y arenoso, siendo de las primeras bodegas en empezar la cosecha con la voluntad de conservar la acidez de la uva, tan importante en los albariños del Valle de Salnés.

Nuestro viñedo amurallado ocupa un total de seis hectáreas con cepas de entre 12 y 35 años. Mientras que la primera vendimia del 2017 sirvió para conocer todo el potencial del viñedo y parcelarlo en tres zonas según la orientación y edad de las cepas, este año ya hemos podido determinar el momento óptimo para la cosecha y seleccionar los mejores lotes para elaborarlos por primera vez en la pequeña bodega que hemos instalado bajo la torre del pazo. Como es tradición y tal como marca la normativa en la DO Rias Baixas, la cosecha se ha realizado a mano y terminábamos el 28 de septiembre.

El clima está cambiando en todo el mundo, y en las Rias Baixas se nota especialmente. Hemos tenido un invierno con temperaturas muy suaves y lluvias escasas, y una primavera e inicio de verano con una elevada pluviometría.



Pazo Torre Penelas con su viñedo amurallado

Esto ha favorecido el nacimiento de inflorescencias, que han cuajado bien y han tenido agua abundante para seguir su proceso de crecimiento hasta llegar al envero. A partir de ahí, ya ha empezado el calor y la sequía, que ha hecho que se acelerara la maduración.

Suelos

La finca se encuentra en la subzona de Salnés donde predominan los suelos graníticos. La alteración de los granitos conforma suelos muy arenosos con un drenaje muy rápido y una capacidad de retención de agua muy baja. En este tipo de suelo el albariño desarrolla su mayor potencial.

La primavera ha sido complicada debido a la lluvia y hemos tenido que estar atentos con los tratamientos fitosanitarios para evitar ataques fúngicos. Afortunadamente, no hemos tenido que aplicar tantos como de costumbre porque las condiciones meteorológicas durante el verano han sido favorables y tampoco hemos tenido que lamentar pérdidas de cosecha por botrytis ni mildiu.

La uva ha llegado a la bodega en un estado sanitario óptimo con un grado probable medio de 12,8% y una acidez media de 10 g/l. Hemos seleccionado los mejores mostos provenientes de cada zona de nuestro viñedo y los hemos vinificado en la bodega del pazo. Cada tipo de mosto lo hemos vinificado por triplicado en depósitos de Inox, hormigón y granito gallego, y uno de los lotes además en barrica de roble francés de 600 Litros.



Vendimia de las cepas de albariño del pazo

Los vinos presentan matices frutales y florales propios del albariño, con una acidez potente e integrada que aportará longevidad. En boca, muestran un gran equilibrio entre acidez fresca y volumen sedoso. Los vinos elaborados en hormigón presentan una nariz más aromática, mientras que los elaborados en granito gallego muestran más la tipicidad de nuestros suelos, con una mineralidad y salinidad que le confieren al vino un gran volumen en boca.

Los diferentes lotes empiezan ahora una crianza sobre lías que durará entre 6 y 8 meses. Nuestra intención es hacer un vino con personalidad que muestre la singularidad de las seis hectáreas del viñedo amurallado del pazo y de sus suelos graníticos que pueden producir vinos con potencial de larga guarda.

Nuestra bodega

Este año hemos estrenado bodega en el Pazo Torre Penelas. Es una bodega muy pequeña, situada en el sótano de la torre del pazo, con una capacidad de 12.000 litros. Hemos decidido trabajar con depósitos de diferentes materiales y capacidades. Así, disponemos de 3 depósitos ovoides de granito gallego de 735 litros, 3 depósitos ovoides de hormigón de 700 litros y 5 depósitos de inox de 700, 1000 y 2000 litros. También tenemos una barrica de 600 litros.

Los depósitos de granito gallego son únicos y representan una clara apuesta por la innovación. Optamos por este tipo de material con buena inercia térmica para crear un vino que solo hubiera estado en contacto con el granito: desde que es fruto, en el viñedo sobre suelos graníticos, hasta que es fermentado y luego criado en depósitos de granito. A los depósitos les adaptamos un sistema de refrigeración para controlar la temperatura de la fermentación. La porosidad de la piedra permite una microoxigenación constante del vino, facilitando la generación de aromas y mineralidad, mientras que la forma ovoide favorece el movimiento del vino en el interior del depósito y hace que las lías se mantengan en suspensión.



Depósitos ovoides de granito en la bodega del pazo

Meteorología

En Rías Baixas, las condiciones meteorológicas durante el ciclo vegetativo del viñedo (de abril a septiembre) se han caracterizado por las temperaturas ligeramente superiores y las precipitaciones dentro de la media. Así, durante este periodo, se han acumulado 448 ml frente a los 447 ml de media de la última década. En cuanto a las temperaturas, han subido medio grado con respecto a la media, llegando a los 17,2°C frente a los 16,7°C de media desde el 1999.

En cambio, durante el periodo de maduración, es decir de agosto a septiembre, las temperaturas se han disparado en comparación a la media: 20,6°C frente a 18,7°C de media de la última década. Además, este año también se ha caracterizado por ser el más seco de la última década durante el periodo de maduración: 18 ml frente a la media de 100 ml.