

Informe de Vendimia 2018

La Carbonera, Rioja Alavesa - Propiedad de la Familia Torres



Julio Carreter, enólogo de La Carbonera

Julio Carreter, enólogo

La vendimia 2018 ha comenzado en fechas habituales en la Denominación de Origen Calificada Rioja, pero entre dos y tres semanas más tarde que la cosecha 2017, que fue la más temprana de la historia de esta región. La producción se ha recuperado después de la caída del año pasado debido a las heladas y se ha situado algo por debajo de la cifra récord del año 2000.

El ciclo vegetativo de este año ha venido marcado por la lluvia y el frío. Después de un invierno húmedo, la primavera se ha caracterizado por la presencia de lluvias y de temperaturas bajas durante varios meses. Esto ha provocado la aparición de brotes de mildiu que han requerido de un trabajo exhaustivo en el viñedo para poder controlarlo. Finalmente, con la llegada del calor y el buen trabajo de los viticultores, se ha alcanzado el verano con un buen estado sanitario y una cantidad de uva en las viñas que ya hacía prever una gran cosecha en La Rioja.

Debido a la humedad en el viñedo y la presión de plaga existente, las intervenciones de aclareo de racimos, tan necesarias para asegurar una correcta maduración y un buen estado sanitario del fruto, se han retrasado más que otros años.



LA CARBONERA

En la parte final del ciclo, el tiempo nos ha acompañado y la maduración alcohólica y fenólica han ido bastante a la par. Hemos tenido un desarrollo de la vendimia irregular entre zonas y parcelas que ha hecho que vendimiáramos en muchos casos las fincas de más altura en primer lugar, al estar más maduras por tener menos carga de uva que las zonas más bajas, que normalmente son más tempranas. La vendimia la comenzamos el 6 de octubre con unos tempranillos de Azagra y Uruñuela, al mismo tiempo que empezábamos a recoger la graciano de Tudelilla y algún tempranillo de nuestra finca más emblemática, La Carbonera, en Labastida.



Vieja cepa de tempranillo de la finca La Carbonera



Vendimia de la finca La Carbonera, en Labastida

La helada del año pasado no nos permitió apenas recoger uva de La Carbonera. Este año hemos segmentado las 8 hectáreas plantadas de las 10 que tiene la finca en diferentes unidades de manejo, que hemos vendimiado separadamente, un esfuerzo que ha merecido la pena. También las estamos vinificando por separado y estamos realizando microvinificaciones de las distintas variedades blancas y tintas que posee la parcela para conocer su verdadero potencial. Además contamos con un fudre de 25 hls y un ánfora de barro de 375 litros con los que estamos experimentando.

La Carbonera es un viñedo excepcional, con cepas de 73 años plantadas en vaso entre las que predominan la tempranillo pero también encontramos algunas cepas de garnacha y variedades blancas como la viura, la malvasía y la garnacha blanca. Los últimos lotes de esta finca los entramos el 15 de octubre.

El Consejo Regulador la ha catalogado como Viñedo Singular, reconociendo su singularidad, por lo tanto este es el primer año que podemos elaborar vinos bajo esta nueva categoría, que se sumarán a los vinos de municipio y subzona que ya estamos elaborando. Las características de La Carbonera nos permiten ser optimistas con los vinos que estamos empezando a producir y que esperamos que nos den muchas alegrías.

El 27 de octubre terminamos de entrar la uva de esta campaña en nuestra bodega de Labastida. La última uva en llegar fue de La Fonsagrada, una finca de 6 hectáreas adquirida hace unos meses y que se encuentra justo debajo de la bodega.

A estas alturas, podemos decir que los primeros vinos 2018 se presentan francos en nariz, con una concentración adecuada, menor graduación y algo menos de extracción que el año pasado pero con mucha fruta y una buena acidez.

Nuevo proyecto vitivinícola

Suelos pobres, con baja retención de agua y niveles altos de caliza. Desarrollados sobre margas, calizas y areniscas del Mioceno.

El nuevo proyecto que estamos realizando en la Rioja Alavesa toma el nombre de La Carbonera porque se focaliza en éste y otros pequeños viñedos tradicionales que tenemos en propiedad como Salud de la Y, Los Arenales y La Fonsagrada, que suman un total de 18 hectáreas. Este proyecto, impulsado por la quina generación de la Familia Torres, marca una nueva etapa para los vinos que venimos produciendo desde 2006 en esta región y es el resultado del conocimiento adquirido a lo largo de estos años, identificando los diferentes terruños y las mejores parcelas y uvas.

Con este proyecto queremos rendir tributo a la historia vitícola de Labastida y la Rioja Alavesa, centrándonos en el origen y la tipicidad para elaborar vinos únicos que interpretan el paisaje de esta histórica región. Presentamos el primer exponente de este proyecto, que hemos bautizado con el nombre de Las Pisadas, a mediados de octubre en un acto con periodistas en el propio viñedo en el que, además de vendimiar, hicimos una representación del pisado y prensado en los lagares de piedra que coronan el viñedo y que son sin duda un valioso patrimonio de Labastida que hay que preservar.

Municipio de Labastida, rodeado de viñedos



Meteorología

El ciclo vegetativo de las plantas, es decir de abril a septiembre, ha estado marcado por la lluvia y las temperaturas dentro de la media. Los valores finales de precipitaciones durante este periodo han sido superiores a la media desde 1999, situándose en 303 ml frente a 215 ml de media. En cuanto a las temperaturas, se han registrado los mismos valores que la media durante este periodo, 17,7°C. Durante los meses de maduración, de agosto a septiembre, los valores han sido superiores a la media de los últimos años, registrando 20,6°C cuando la media es de 19,5°C.