

Información Técnica PREDICADOR 2017



SALIDA AL MERCADO:	Abril 2019
COSECHAS ANTERIORES:	2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015 y 2016
FINCAS DE PROCEDENCIA:	La Canoca, Burdarán, Bardallo, La Liende, San Francisco, Diasol, Sacramento, San Pablo, El Bombón, San Pelayo, Murmurón, Resaco, La Arena, Paulejas, Briones, La Rad, Raicilla, El Espino y El Hoyo
MUNICIPIO:	San Vicente de la Sonsierra y Briones
REGIÓN:	Rioja
VARIEDAD DE LA UVA:	96% Tempranillo, 2% Graciano y 2% Mazuelo

VITICULTURA

ESTILO DE PODA:	En vaso
CULTIVO:	Secano
IRRIGACIÓN:	No
COSECHA EN VERDE:	Sí
PRODUCCIÓN POR CEPA:	1,5 Kg.
VENDIMIA:	del 22 de Septiembre al 6 de Octubre

ELABORACIÓN

DESPALILLADO:	Sí
ESTRUJADO:	No
FERMENTACIÓN:	Tinos de roble
CRianza:	17 meses
TIPO DE BARRICAS:	Barricas de 1 y 2 vinos, 100% roble francés.
CLARIFICACIÓN:	No
EST. POR FRÍO:	No
FILTRACIÓN:	Sí

ANÁLISIS

ALCOHOL:	15,04 %
ACIDEZ TOTAL:	5,50 g/l.
PH:	3,61

PRODUCCIÓN

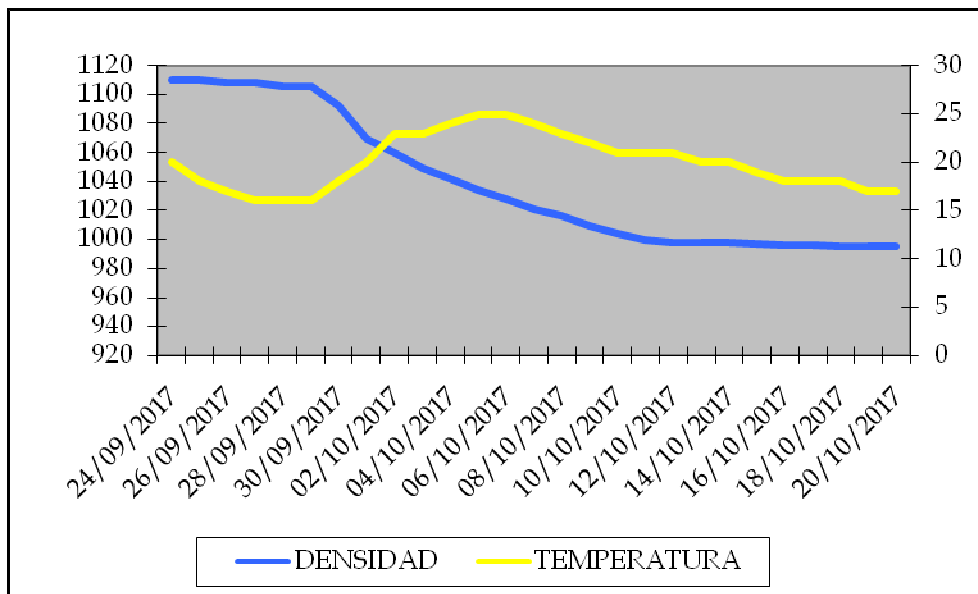
65.000 botellas

ELABORACIÓN

Predicador 2017 es el resultado del cupaje de las uvas seleccionadas que fermentaron en los siguientes depósitos:

N°	CAPACIDAD	TIPO DE DEPÓSITO	LITROS MOSTO	% DEL TOTAL
4	10.000 L	Tronco-cónico	8.500 L	18%
5	10.000 L	Tronco-cónico	7.800 L	16%
6	10.000 L	Tronco-cónico	8.100 L	16%
7	10.000 L	Tronco-cónico	8.100 L	16%
8	10.000 L	Tronco-cónico	8.700 L	18%
9	10.000 L	Tronco-cónico	7.800 L	16%
Total			49.000 L	100%

A continuación se muestra una media de como se desarrollaron las fermentaciones en los distintos depósitos:



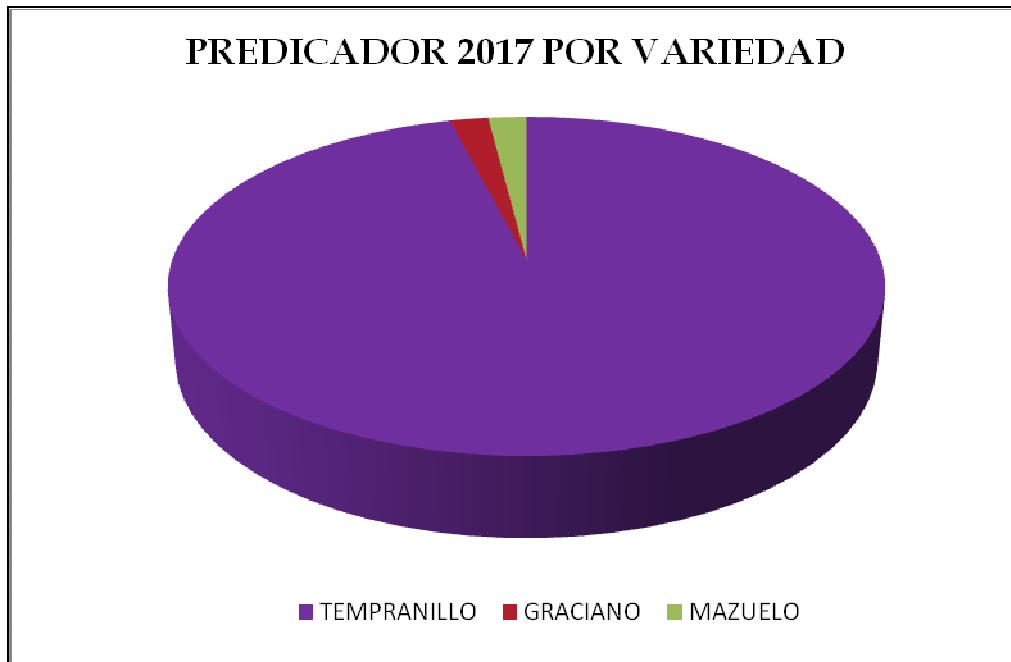
Observando las gráficas resultantes del seguimiento de las fermentaciones, podemos ver como el periodo medio de maceración en frío fue de 4 días. Las fermentaciones se desarrollaron a temperaturas controladas de entre 17°C y 25°C con una duración de entre 10 y 12 días.

El porcentaje de uvas de cada parcela y la composición varietal del ensamblaje final se muestra en los siguientes cuadros:

PREDICADOR 2017	
PARCELA	% PARCELA
LA CANOCA	15%
BURDARAN	12%
BARDALLO	8%
LA LIENDE	6%
SAN FRANCISCO	6%
DIASOL	6%
SACRAMENTO	5%
SAN PABLO	5%
EL BOMBÓN	5%
SAN PELAYO	5%
MURMURÓN	4%
RESACO	4%
LA ARENA	4%
PAULEJAS	3%
BRIONES	3%
LA RAD	3%
RAICILLA	2%
EL ESPINO	2%
EL HOYO	2%



PREDICADOR 2017	
VARIEDAD	% VARIEDAD
TEMPRANILLO	96%
GRACIANO	2%
MAZUELO	2%



Predicador 2017, en esta añada, se ha elaborado con los racimos de nuestras viñas de entre 20 y 40 años. Debido a la helada sufrida el 28 del Abril la producción se vio mermada en un 30% pero durante la fase final de maduración se consiguió que las uvas alcanzasen el nivel de concentración y equilibrio exigidos.

Nota de Cata

Color morado de capa alta.

En nariz presenta notas de frutas rojas maduras y balsámicas. Muy mineral.

En boca tiene un gran volumen con finas maderas. Larga vida.