

Información Técnica QUE BONITO CACAREABA 2020



SALIDA AL MERCADO:	Septiembre 2021
COSECHAS ANTERIORES:	2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2018 y 2019
FINCA DE PROCEDENCIA:	Sacramento, El Bombón, El Sauco, El Hoyo, Las Llanas, San Juan, La Rad, Murmurón, San Francisco y Burdarán
MUNICIPIO:	San Vicente de la Sonsierra y Labastida
REGIÓN:	La Rioja
VARIEDADES DE LA UVA:	43%Viura, 33% Malvasía y 24%Garnacha Blanca

VITICULTURA

ESTILO DE PODA:	En vaso
CULTIVO:	Secano
IRRIGACIÓN:	No
COSECHA EN VERDE:	Sí
PRODUCCIÓN POR CEPA:	1 Kg.
VENDIMIA:	Del 14 al 29 de Septiembre

ELABORACIÓN

DESPALILLADO:	Sí
ESTRUJADO:	No
FERMENTACIÓN:	En barrica
CRianza:	10 meses
TIPO DE BARRICAS:	Barricas nuevas 100% roble francés.
CLARIFICACIÓN:	No
EST. POR FRÍO:	No
FILTRACIÓN:	Sí

ANÁLISIS

ALCOHOL:	15,07 %
ACIDEZ TOTAL:	5,89 g/l.
PH:	3,19

PRODUCCIÓN

6.000 botellas

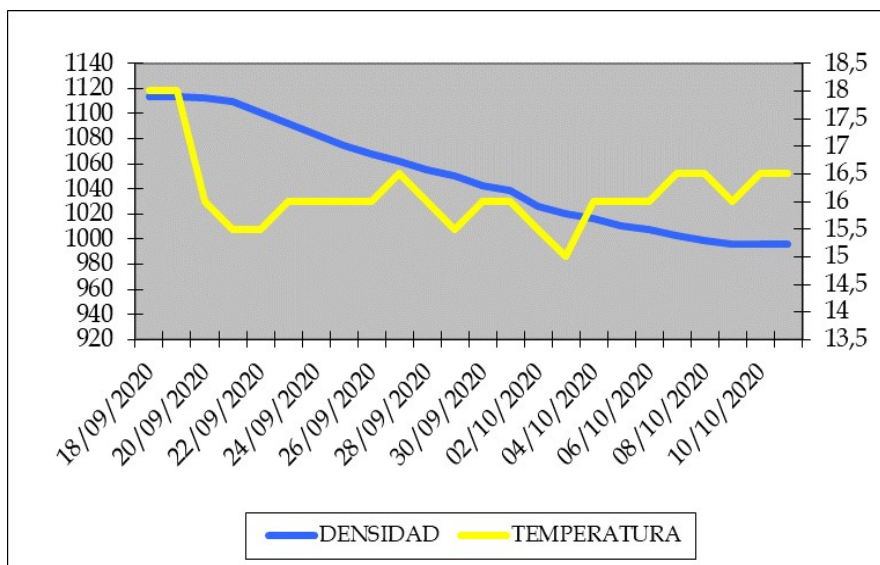
ELABORACIÓN

El 2019 ha resultado ser una cosecha sana y madura en el caso de la vendimia de blanco. Con el fin de equilibrar los distintos grados de maduración que normalmente presentan las viñas, se ajustaron las fechas de vendimia de cada parcela esperando a que alcanzasen su punto óptimo de maduración, teniendo cada variedad su día de recogida. Además, para conseguir mayor frescura, se realizó la vendimia durante la mañana para que las temperaturas fueran más frescas.

Las uvas seleccionadas, se maceraron en frío durante 24 horas y el escurrido del mosto yema fue introducido en barricas nuevas de 225 l de roble francés para que se desarrollara la fermentación alcohólica y posterior crianza.

Detallamos a continuación la procedencia de las uvas encubadas en las barricas, así como los datos medios obtenidos durante el seguimiento de las fermentaciones:

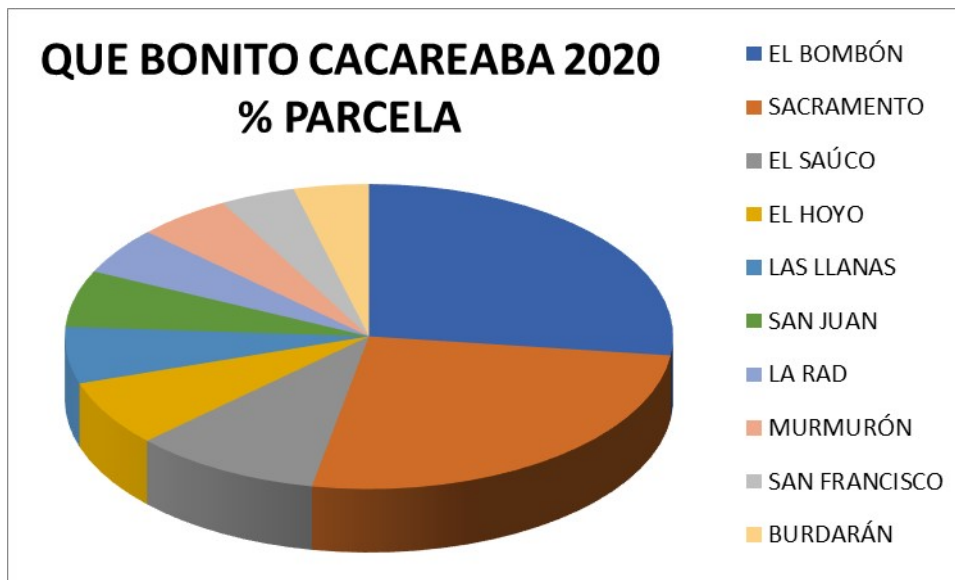
PARCELA	TIPO DE SUELO	VARIEDADES	FECHA VENDIMIA
El Bombón	Arcillo calcáreo rico en cascajos	Garnacha Blanca	14 y 16/09/2020
El Sauco	Aluvial	Viura	17/09/2020
Sacramento	Arcillo calcáreo y mineral	Malvasía	17 y 29/09/2020
La Rad	Arcillo calcáreo rico en cascajos	Viura	16/09/2020
San Francisco	Arcillo calcáreo	Viura	16/09/2020
Las Llanas	Arcilloso	Viura	15/09/2020
San Juan	Ladera pronunciada, suelo muy pobre	Viura	15/09/2020
Burdarán	Arcillo calcáreo	Viura	16/09/2020
Murmurón	Arcillo calcáreo	Viura	15/09/2020
El Hoyo	Arcillo calcáreo y mineral	Malvasía	29/09/2020



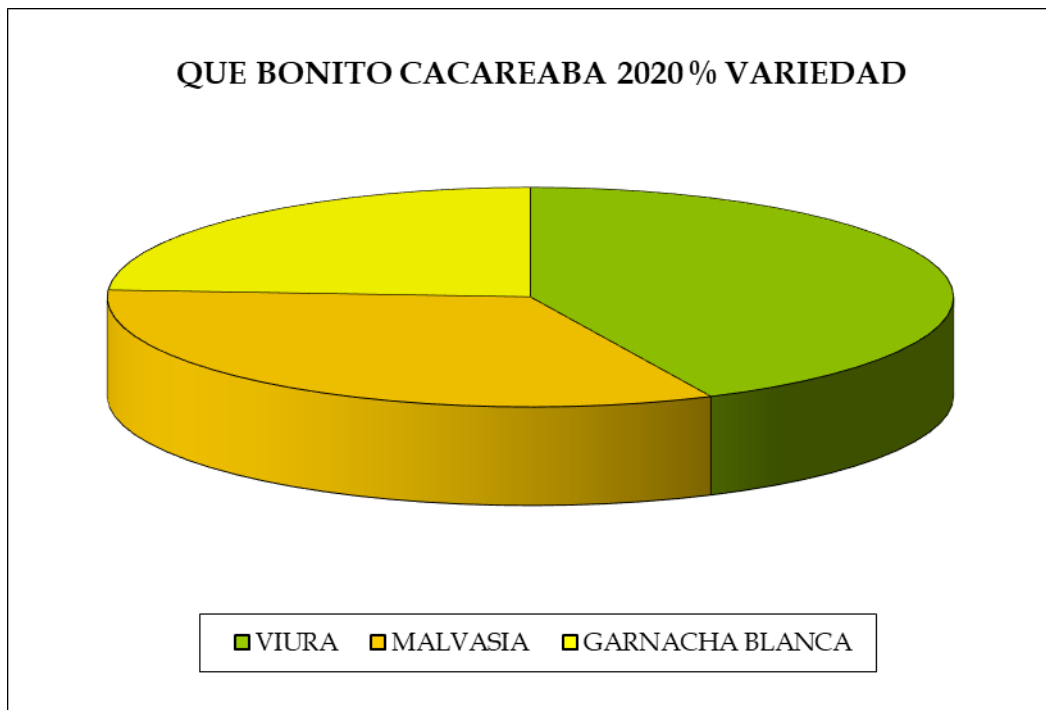
Las fermentaciones de las distintas barricas tuvieron una duración media de 14 días, desarrollándose de forma muy lenta a una temperatura controlada de entre 15,5 - 17 °C. Finalizadas las mismas, el vino continuó en las barricas con las lías finas, realizando un batonage semanal hasta Junio de 2021.

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

QUE BONITO CACAREABA 2020	
PARCELA	% PARCELA
EL BOMBÓN	27%
SACRAMENTO	26%
EL SAÚCO	10%
EL HOYO	7%
LAS LLANAS	6%
SAN JUAN	6%
LA RAD	5%
MURMURÓN	5%
SAN FRANCISCO	4%
BURDARÁN	4%



QUE BONITO CACAREABA 2020	
VARIEDAD	% VARIEDAD
VIURA	43%
MALVASIA	33%
GARNACHA BLANCA	24%



Nota de Cata

Que Bonito Cacareaba 2020 presenta un color amarillo brillante de capa alta.

En nariz es un vino fino y elegante. Con aromas cítricos, notas de flores silvestres y hierbas aromáticas, además de toques de frutas de hueso (albaricoque, ciruela), y muy mineral. La aportación del roble promete una buena integración.

En boca es muy fresco, fino y con buen esqueleto y volumen. Se ha conseguido vendimiando cada variedad en su momento un gran equilibrio de madurez, ácido y fresco. Larga vida.

Un gran blanco. Fino, elegante y duradero.