

Información Técnica PREDICADOR 2018



SALIDA AL MERCADO:	Mayo 2020
COSECHAS ANTERIORES:	2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016 y 2017
FINCAS DE PROCEDENCIA:	La Liende, Sacramento, Resaco, Burdarán, La Canoca, Diasol, El Bombón, Bardallo, Vitarán, El Saúco, San Francisco, Las Llanas, Hornillo, La Arena, Murmurón, El Hoyo, Raicilla, Pangua y Valseca
MUNICIPIO:	San Vicente de la Sonsierra y Labastida
REGIÓN:	Rioja
VARIEDAD DE LA UVA:	92% Tempranillo, 3% Garnacha, 3% Mazuelo y 2% Graciano

VITICULTURA

ESTILO DE PODA:	En vaso
CULTIVO:	Secano
IRRIGACIÓN:	No
COSECHA EN VERDE:	Sí
PRODUCCIÓN POR CEPA:	1,5 Kg.
VENDIMIA:	del 5 al 17 de Octubre

ELABORACIÓN

DESPALILLADO:	Sí
ESTRUJADO:	No
FERMENTACIÓN:	Tinos de roble
CRianza:	18 meses
TIPO DE BARRICAS:	Barricas de 1 y 2 vinos, 100% roble francés.
CLARIFICACIÓN:	No
EST. POR FRÍO:	No
FILTRACIÓN:	Sí

ANÁLISIS

ALCOHOL:	14,24 %
ACIDEZ TOTAL:	5,4 g/l.
PH:	3,65

PRODUCCIÓN

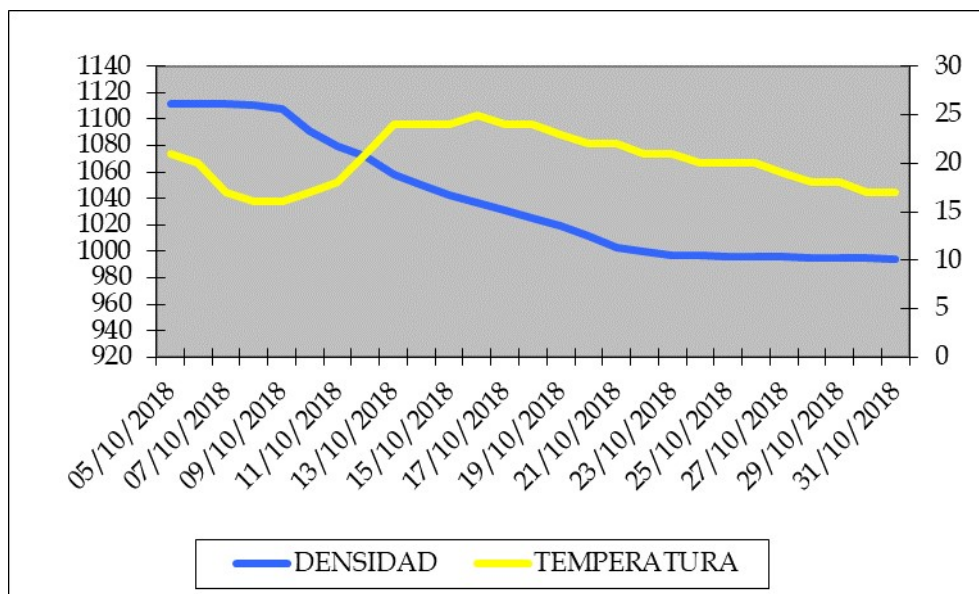
100.000 botellas

ELABORACIÓN

Predicador 2018 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	9.000 L	Tronco-cónico	8.300 L	11%
5	9.000 L	Tronco-cónico	8.400 L	11%
6	9.000 L	Tronco-cónico	8.400 L	11%
7	9.000 L	Tronco-cónico	8.100 L	10%
8	9.000 L	Tronco-cónico	8.200 L	10%
9	9.000 L	Tronco-cónico	8.300 L	11%
13	10.500 L	Ácero Inoxidable	9.800 L	12%
14	10.500 L	Ácero Inoxidable	9.800 L	12%
15	10.500 L	Ácero Inoxidable	9.700 L	12%
Total			79.000 L	100%

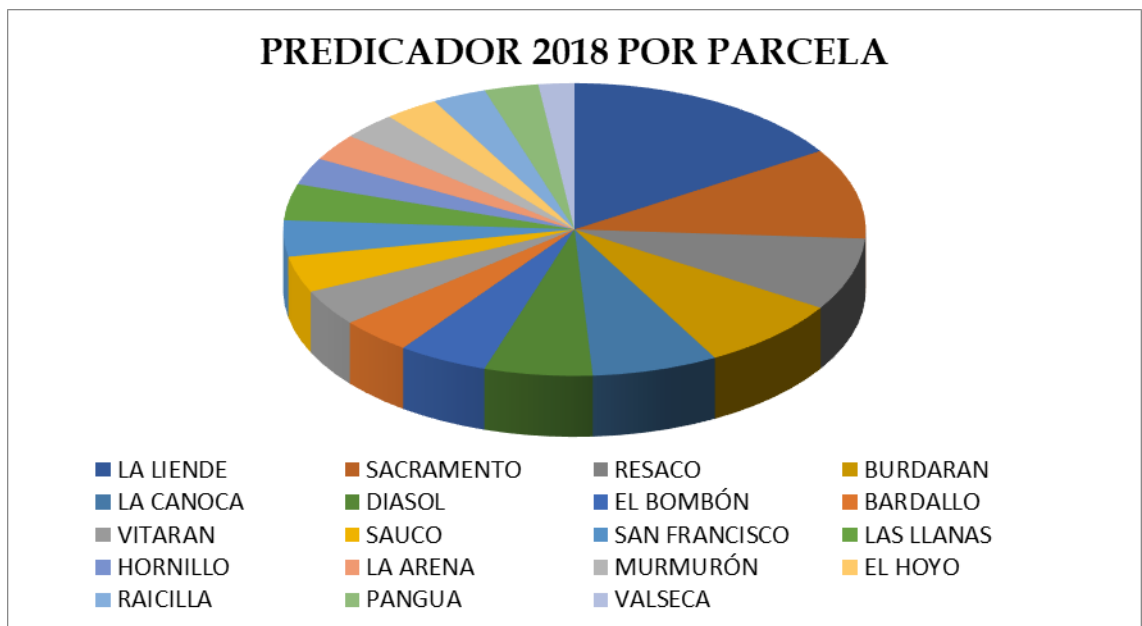
A continuación, se muestra una media de como se desarrollaron las fermentaciones en los distintos depósitos:



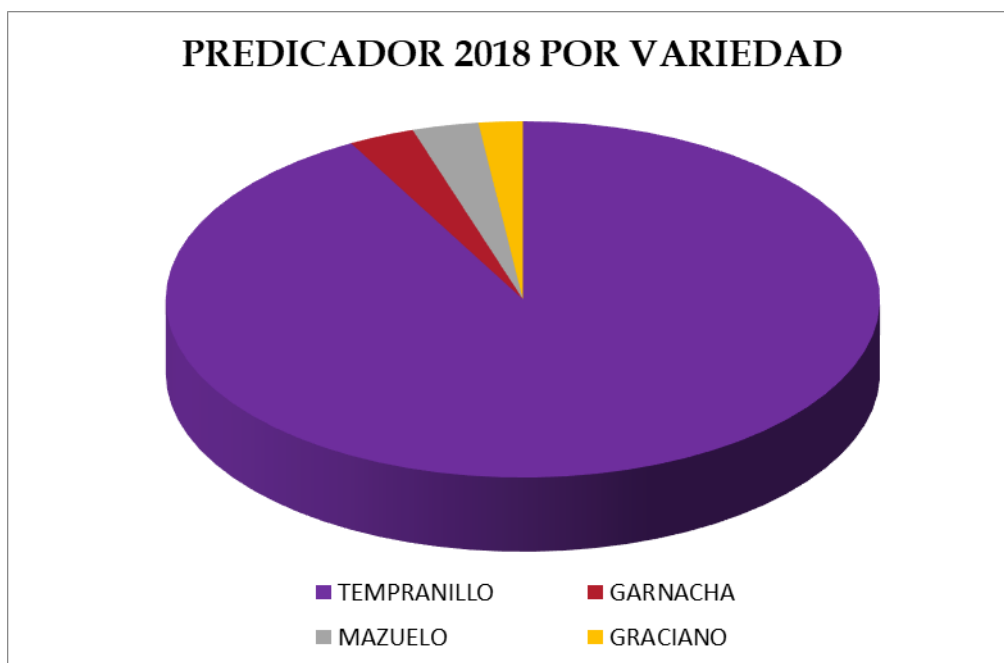
Observando las gráficas resultantes del seguimiento de las fermentaciones, podemos ver como el periodo medio de maceración en frío fue de 5 días. Las fermentaciones se desarrollaron a temperaturas controladas de entre 16°C y 25°C con una duración de entre 12 y 14 días.

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

PREDICADOR 2018	
PARCELA	% PARCELA
LA LIENDE	16%
SACRAMENTO	10%
RESACO	8%
BURDARAN	8%
LA CANOCA	7%
DIASOL	6%
EL BOMBÓN	5%
BARDALLO	4%
VITARAN	4%
SAUCO	4%
SAN FRANCISCO	4%
LAS LLANAS	4%
HORNILLO	3%
LA ARENA	3%
MURMURÓN	3%
EL HOYO	3%
RAICILLA	3%
PANGUA	3%
VALSECA	2%



PREDICADOR 2018	
VARIEDAD	% VARIEDAD
TEMPRANILLO	92%
GARNACHA	3%
MAZUELO	3%
GRACIANO	2%



Predicador 2018, en esta añada, se ha elaborado con los racimos de nuestras viñas de entre 20 y 40 años. Las viñas estaban muy cargadas de uva, por lo que hubo que hacer una prevendimia muy estricta, se quitó un 40% de la producción. El final de la maduración fue lento pero se logró un buen equilibrio.

Nota de Cata

Color morado de capa alta.

En nariz presenta notas de frutas rojas maduras. Muy mineral. Con balsámicos y finas maderas.

En boca tiene un volumen envolvente y como decía el padre de mi amigo Paco ante un vino así: "Esto es chocolate". Larga vida.