

# Curii

UVAS Y VINOS

Vino: **Una Noche y un Día 2019**

Área de producción: **Subcomarca de Aixa en la Marina Alta, diferentes parcelas en los términos de Xaló y Lliber.**

Edad de los viñedos: **35-60 años**

Orientación de los Viñedos: **Todas**

Altitud: **200-300 msm**

Composición del Suelo: **Suelos poco profundos de naturaleza calcárea (calizas arenosas y areniscas calcáreas).**

Uvas: **Giró**

Fecha de la Vendimia: **Última semana de Agosto**

Características de la Añada: **El año hidrológico se inició los dos temporales importantes del otoño (16/20 de octubre y 14/20 de Noviembre), desde ahí hasta prácticamente el último día de marzo hubo una ausencia general de precipitaciones. Y tras el temporal entre el 18 y el 20 de abril tuvimos nuevamente un periodo sin lluvias hasta los temporales del final de agosto e inicios de septiembre. Con todo esto, el año hidrológico termina con un superávit en la comarca de alrededor del 125% en una año de contrastes extremos. Climáticamente el año lo podemos considerar cálido y húmedo. El otoño empezó con un octubre que supuso una ruptura en lo observado en años recientes y es el primer mes de octubre frío de la década (entrada de frío del ártico los últimos días de mes) para continuar con un diciembre de nuevo cálido. El invierno continuó siendo cálido y extremadamente seco al igual que marzo hasta el día 30, día en el que llovieron prácticamente en toda la marina alta unos 100 litros por metro cuadrado. Abril podríamos decir que fue globalmente un mes ligeramente frío (el mas fresco en los últimos diez años) y húmedo marcado por el temporal de semana santa (del 18 al 22) con incluso precipitaciones en forma torrencial dando un acumulado mensual por encima de los 300l/m2 lo que disparaba el superávit anual por encima del 30%. Mayo y junio fueron meses sin sobresaltos, y en los que pese al buen tiempo tuvimos nuestros problemas con el oidio de todos los años a causa de los rocíos y las brumas mañaneras en las partidas mas frescas y sombrías que se acrecentaron con un julio cálido y húmedo. El verano fue el 8º mas cálidos desde 1950 (de los 10 veranos más cálidos desde 1950 en la Comunidad Valenciana, 5 lo han sido en la década actual, 3 en la primera década el siglo XXI, con el verano de 2003 a la cabeza, que sigue siendo el más cálido desde que hay registros, y los otros dos de la serie de diez más cálidos son 1994 y 1950). Agosto fue de nuevo un mes cálido y húmedo, empezamos con vientos de poniente y hay que apuntar que las precipitaciones de la noche del 20 al 21 fueron las mas copiosas desde que hay registros. Septiembre fue un mes extremo, los primeros días fueron frescos y muy húmedos, el temporal entre los días 11 y 14 dejó récords a lo largo y ancho de la zona. Una vez pasado el temporal, y tras unos pocos días grises que propiciaron la aparición y desarrollo de enfermedades en los frutos, el final de mes fue muy cálido con lo que la vendimia fue exigente e irregular, se pudieron vendimiar uvas de excelente calidad o justo lo contrario tanto antes como tras las lluvias. En el caso que nos ocupa, las parcelas mas precoces se pudieron vendimiar antes de la DANA con buenos equilibrios, tras ellas hubo un poco de todo, una viña en la partida de la murta nos dio el mejor lote de todos los que conforman Una Noche y un Día pero de forma general tras esperar unos días, el estado sanitario empeoró y los equilibrios empeoraron.**

Vinificación: **Encubado en tinas de roble abiertas con un 30% de racimos enteros. Un bazuqueo diario. 10 días de maceración. No se prensa.**

Envejecimiento: **Seis meses, trasiegas trimestrales.**

Filtración/clarificación: **No/Si**

Afinado en botella: **1 mes.**

Producción: **7000 Botellas**

Alcohol: **14.08%**

Índice de Polifenoles Totales: **51**

Acidez Total (g/l ac. Tart) : **4.90**

PH: **3.43**

Azúcar Reductores (g/l): **< 2**

Sulfuroso Libre/Total: **<12/31**