Curii

UVAS Y VINOS

Vino: **Reccio 2016**

Área de producción: **Sierra de Salinas (Villena)**

Edad de los viñedos: **40 años**

Orientación de los Viñedos: **Sur-Este**

Altitud: **600 m**

Composición del Suelo: **Arenas**

Uvas: **Monastrell**

Fecha de la Vendimia: **24 de Septiembre**

Características de la Añada**: El año hidrológico tuvo un carácter normal con un invierno y un verano prácticamente sin precipitaciones (9,4 y 18 mm respectivamente) sumando en el año hidrológico poco mas de unos 200 mm en la sierra de salinas. Una excelente floración y cuajado preveía una buena cosechas tras dos años de cosechas escasas. Al final de la primavera se instaló el calor y el verano no dio tregua. Tuvimos una pequeña parada en agosto y tras ella las curvas de maduración llegaron lentamente a buen puerto terminando con una vendimia muy calurosa (las máximas temperaturas del verano se registraron en septiembre) lo que nos permitió seleccionar en un último pase a la parcela una uva en excepcional grado de madurez. Desgraciadamente la viña que dio origen a este vino se arrancó tras la vendimia.**

Reccio pretende ser un pequeño homenaje a todos los vinos abocados que se han producido históricamente a lo largo de todo el arco mediterráneo. Ya fuera gracias a las especiales características de su climat (variedad, suelo y clima), bien gracias a las condiciones climáticas de la añada, o bien debido a vendimias tardías por diferentes motivos (a veces hay que primar la cosecha de otros cultivos por encima de la de la uva). Vendimias que proporcionaban mostos con una excepcional riqueza en azúcares con lo que tras la fermentación los vinos quedaban ligeramente dulces siendo esa riqueza alcohólica y los restos de azúcar claves en su conservación a largo plazo con lo que si no se bebía joven las familias los guardaban para sí para alimentar la bota de vino rancio reservado solo para los días importantes.

Vinificación: **Estrujado y encubado en dos barricas usadas abiertas de 300 litros. Tras un mes con las pieles se trasegó a la barrica en donde continuó la fermentación y la crianza hasta su embotellado.**

Envejecimiento: **48 meses de crianza en roble francés usado.**

Filtración/clarificación: **Ligero desbastado**

Producción: **264 Botellas**

Alcohol: **17,3%**

Índice de Polifenoles Totales: **32**

Acidez Total (g/l ac. Tart) : **6,78**

PH: **3.09**

Azúcar Reductores (g/l): **18**

Sulfuroso Libre/Total: **< 12 /79**