

Eulogio Pomares

VINOS PARCEL- ARIOS (II)

Penapedre AÑADA 2015 · VINO DE ESPERÓN



Penapedre es un viñedo de 0,66 Ha en Esperón. Ribeira Sacra ha sido históricamente mucho más que Amandi. A medio camino entre A Cova y Portotide, en la ribera del Miño, Esperón era uno de sus viñedos más reputados.

El viñedo con 63,1% de pendiente, orientación sur, suelo granítico y una edad de 150 años, aunque un porcentaje es de cepas plantadas posteriormente. Las variedades que encontramos son: Mencía 64%, Garnachas 21% y Jerez 14%.

Este vino es un tinto plurivarietal de la cosecha 2015. La climatología del año a nivel de temperatura podemos calificarlo como un año cálido. En cuanto a precipitaciones fue un año seco con una disminución del 25% por debajo del valor climático esperado, junio y julio fueron muy secos llegando a provocar un fuerte stress hídrico en la planta. El cambio llegó en agosto y septiembre que resultaron muy húmedos.

En estas condiciones de stress hídrico estival y posteriores lluvias durante el periodo de maduración provocaron una dificultad en la acumulación de azúcar en las bayas y acideces más altas. El estado sanitario fue bueno desarrollándose la vendimia en la segunda quincena de septiembre. La vendimia se realizó el 18 de septiembre en un buen estado sanitario.

La vendimia es manual y en la parcela se realiza una selección de uva. Las uvas enteras se someten a un pisado para extraer el mosto en un fudre abierto de castaño, la fermentación alcohólica comienza espontáneamente, una vez finalizada el vino continuó en contacto con las partes solidas durante 2 semanas. Después del prensado el vino se somete a una crianza de 12 meses en bodega de roble francés usado.

Producto: PENAPEDRE
Productor: EULOGIO POMARES
Año: 2015
Tipo de suelo: Granítico
Edad del viñedo: 150 años
Variedades: Mencía, Garnacha y Jerez
Viñedos: Esperón

Densidad por HA: 1.200 cepas
Conducción del viñedo: vaso
Altura sobre el mar: 50 m
Vendimia: 18 de septiembre
Forma de vendimia: Manual
Maloláctica: SI
Fermentación: Castaño
Embotellado: Diciembre 2016

Crianza: 12 meses roble francés
Grado Alc.: 12,8 % vol.
Acidez Total: 4,6 g/l
Acidez Volátil: 0,37 g/l
pH: 3,7
SO2 libre: 30 mg/l
Azúcar residual: 2,1 g/l
Producción: 1.300 botellas

