



BLECUA



Añada: 2008.

Denominación de Origen: Somontano.

Viñedos: 8 viñedos elegidos y seleccionados.

Varietades: Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah y Merlot.

Crianza: 20 meses en barrica de roble francés nuevas.

Alcohol: 14% vol.

Ph: 3,58.

Acidez total: 4,98 gr/l (tartárico).

Azúcar residual: 3,6 g/l.

Primera añada en el mercado: 1997.

Debe ser servido a una temperatura entre 16 y 18°C. Por su gran complejidad, y para obtener su máxima expresión, se recomienda abrir la botella una hora antes de su consumo o bien decantarlo. Ideal para acompañar platos de textura robusta y sabor. Sin duda evolucionará favorablemente durante la próxima década.

VENDIMIA

La vendimia 2008 ha sido una de las más complicadas y cortas de los últimos años en Viñas del Vero y el Somontano debido principalmente a un ciclo vegetativo muy largo, una maduración extremadamente lenta y una producción muy escasa. Se inició la primera semana de septiembre y finalizó durante los primeros días de octubre. El año agrícola ha sido atípico y extraño y la producción vitícola ha respondido a esta situación. Tras un invierno con temperaturas bajas y sin heladas especialmente dañinas, seguido de una moderada primavera sin episodios de heladas tardías, llegamos a un verano muy fresco que ha condicionado mucho la vendimia. En cuanto a precipitaciones, no llovió ni en invierno ni en los inicios de la primavera, sin embargo, las precipitaciones anormalmente elevadas de mayo y junio conllevaron la presencia de oidio y problemas de cuajado. Por último, durante la maduración y vendimia hubo escasas precipitaciones que permitieron vendimiar sin prisa y con buena calidad. Las brotaciones se iniciaron la segunda semana de abril de un modo irregular. La floración se retrasó a finales de mayo debido a las lluvias persistentes. El verano llegó la primera semana de agosto, con unas dos semanas de retraso sobre un "año tipo". La vendimia se inicia el 29 de agosto de manera testimonial con los Pinot Noir más tempranos, para generalizarse a partir del 2 de septiembre con las variedades Chardonnay y Merlot, se continuó con Gewürztraminer, Syrah y Tempranillo, para finalizar el día 10 de octubre con el Cabernet Sauvignon, Moristel, Parraleta y Garnacha. Hoy por hoy,

podemos decir que hemos obtenido una cosecha de una calidad excepcional, una buena acidez y menos azúcar que otros años y un buen equilibrio entre ambos parámetros.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Nuestros ocho mejores viñedos de Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah y Merlot, son seleccionados para obtener las uvas que darán lugar cada año a Blecua. Estos viñedos, situados en diferentes zonas dentro del Somontano, se caracterizan por tener diferentes microclimas con el propósito de obtener de ellos un fruto diferente, con diferentes expresiones y de mayor complejidad. Las labores en estos viñedos son completamente manuales, con la máxima vigilancia y observación. La vendimia es siempre realizada por separado en cada uno de los momentos óptimos de maduración de cada uno de los racimos.

ELABORACIÓN

Para la elaboración de este vino realizamos nuestra "triple selección": selección de viñedos, selección de racimos y selección de barricas. Una vez se ha realizado la vendimia manualmente, se procede a una selección de racimos en la "mesa de triage". Las uvas procedentes de cada viñedo realizan la fermentación por separado en cubas troncoconicas de roble francés. Una vez terminada la fermentación alcohólica, los vinos son conducidos a barricas nuevas para realizar la fermentación maloláctica y comenzar el proceso de crianza. Estas barricas proceden de diferentes tonelerías, a su vez el roble tiene diferentes procedencias y diferentes grados de tostado. Transcurridos ocho meses, se procedió a la selección de las mejores barricas y se realizó el ensamblaje definitivo. Este fue realizado con cinco vinos, dos de Cabernet Sauvignon, uno de Tempranillo, uno de Syrah y otro de Merlot, y repos en las mismas barricas durante 12 meses más. Una vez terminado el proceso de crianza el vino pasó a botella sin ser sometido a procesos de estabilización.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

En la copa, el Blecua 2008, presenta una capa de color muy cubierta y sorprende por sus tonos violáceos y morados de fondo que denotan la lenta evolución que tiene a lo largo del tiempo. Sus aromas nos impactan al salir de la copa de forma contundente, con potencia y rapidez. Observamos de inmediato la gran amalgama formada por ellos, desde los aromas frescos que invitan a pensar en fruta madura roja y negra, hasta los de los sutiles tostados perfectamente integrados, en especial los que recuerdan a chocolate y a cigarro habano. El paso de boca es completo, pleno, con volumen, densidad, peso y sabor. Es largo y persistente.

