



Sistemas de conducción: vaso y espaldera

Os presentamos dos vinos que provienen de lugares muy diversos en lo que a su climatología se refiere, y el sistema de conducción de la viña se ha adaptado a esa realidad para conseguir las mejores uvas posibles.



CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

Vaso

Se trata de uno de los sistemas de conducción más antiguos. Consiste en un tronco bajo del que salen varios brazos alrededor en forma radial, y que no cuenta con ningún elemento para conducir la vegetación. Las viñas en vaso son difíciles de mecanizar y reducir costos cosa que hace que se utilice para viñedos de calidad. Su porte bajo y el hecho de que la materia vegetal rodee a la cepa protege a las uvas del exceso de calor. Un sistema muy útil para climas cálidos como es Jumilla.

Espaldera

Son sistemas de conducción que requieren de algún tipo de elemento para guiar la vegetación. Las ventajas de estos sistemas son diversas: las uvas están aireadas, evitando posibles problemas con enfermedades. Todas las hojas reciben suficiente luz solar lo que favorece la fotosíntesis y una buena maduración de la uva. Permite mecanizar el viñedo y reducir costos. Son sistemas especialmente eficientes en viñedos extensos, o en zonas con climas relativamente frescos.

Región

Ribeiro y Jumilla



¿Sabías que...? La región más extensa del mundo dedicada al cultivo de la vid es La Mancha, y la mayoría de vides están plantadas en vaso.



Consulta tus fichas didácticas, repite experiencias y mucho más, con la APP de Wineissocial. **¡Descárgatela!**



APUNTES GASTRONÓMICOS



Finca Viñoa: Un vino ideal para multitud de platos elaborados con pescado y marisco. Por su textura cremosa y fresca acidez, nos lo imaginamos con unas Vieiras gratinadas con mantequilla y champiñones.



Xenys: Sus aromas de fruta madura y hierbas aromáticas nos remiten a platos sencillos y sabrosos. Pruébalo con una deliciosa tostada al horno con tomates, queso fundido, orégano y aceite de oliva.



Finca Viñoa 2017

Bodega: Finca Viñoa
Tipo: blanco
País: España
D.O. Ribeiro
Consumo: Hasta 2021
Grado alcohólico: 13,5%

Finca Viñoa



ligero



Xenys 2017

Bodega: Viñedos y Bodegas Xenysel
Tipo: tinto
País: España
D.O. Jumilla
Consumo: Hasta 2020
Grado alcohólico: 14,5%

Bodegas Xenysel, Viñedos
Bodegas JM Martínez Verdu



afrutado



Elaboración



Varietades: Treixadura, Godello, Albariño, Loureiro



Viñedos: una finca de 12ha de viñedo cultivadas en terrazas en las laderas de una colina en el valle de Avia con orientación a una vertiente sureste y otra suroeste. Los viñedos están situados entre los 180 y los 350 metros de altitud sobre suelos de pizarra y arena granítica.



Vinificación y Crianza: tras una cuidadosa selección de las uvas y una ligera maceración del mosto con la piel, para extraer aromas, el mosto fermenta y posteriormente se cría durante 8 meses en lías.

Elaboración



Varietades: 100% Monastrell



Viñedos: viñedos situados al nordeste de Jumilla, en el valle de Hoya de Torres a 800 metros de altitud sobre suelos pobres arenosos y pedregosos, de componente calcáreo.



Vinificación y Crianza: tras la vendimia, las uvas se despalillan y se fermentan durante 15 días en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 26°C.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



hierba fresca



manzana



melocotón



bríoche

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



mermelada



ciruela



frambuesa



romero

Equipo de sumilleres de Wineissocial:

“Un auténtico vino de finca, que refleja la combinación entre el clima fresco de Galicia y la ubicación de un viñedo en pendiente y con buena exposición al sol, en un vino fresco y aromáticamente intenso.”



César Cánovas



Sílvia Culell



Raúl Igual



David Seijas

Equipo de sumilleres de Wineissocial:

“Un vino directo y fácil de entender, con una fruta madura y nítida, y una boca suave y ligera. Un vino para beber sin pensar y disfrutar de la simplicidad bien entendida.”

Bodega

La ilusión de recuperar el viñedo desaparecido del valle de Avia es lo que mueve a José y Javier González, cuarta generación de viticultores de la familia. Dos amantes del senderismo que detectaron las mejores zonas para plantar y así impulsar su proyecto, Finca Viñoa. Estos apasionados del vino han conseguido algo único en la zona de Ribeiro, sacar un vino de finca, que expresa el terreno de donde procede.

La voz del productor

José Gonzalez: “Imaginaros lo difícil que es adquirir viñedos en Ribeiro, que para crear una finca unitaria de una hectárea tuve que negociar con 25 personas.”

Bodega

La familia Martínez Verdú lleva varias generaciones cultivando viñedos al Noreste de Jumilla. En 2006 construyeron una bodega moderna en medio de las más de 180 ha de viñedos que poseen, en el valle de Hoya de Torres. Un valle en un entorno seco y de gran contraste térmico propicio para conseguir uvas de excepcional calidad.

La voz del productor

José María Martínez: “Lo que nos diferencia es nuestro valle, a unos 850 mts. de altitud, cerrado por montañas, cubiertas de pinos, romeros, tomillos... Creando un microclima mucho más fresco y húmedo, y también su terreno calizo, pedregoso y fresco.”