



La versatilidad del Tempranillo

Os presentamos dos vinos riojanos elaborados con la variedad tempranillo que tanto por su origen como por su forma de elaborarse presentan visiones y perfiles diferentes de esta variedad y nos demuestran su versatilidad.



CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

Crianza en madera de castaño

Influídos por la tradición bordelésa, los vinos de La Rioja se han envejecido tradicionalmente en barricas de roble (la mayoría americano, aunque también mucho francés). Llevado por su enorme inquietud, Juan García nos propone un tempranillo envejecido en depósitos de castaño, un tipo de madera que se había utilizado en el pasado, y que en algunas zonas vuelve a resurgir por, en teoría, el menor aporte de aromas de madera a los vinos.

Equilibrio entre fruta y madera

El abuso en la utilización de barricas de roble para la crianza de vinos, especialmente de la variedad tempranillo ha llevado en muchas ocasiones a vinos en los que únicamente se apreciaban los aromas de la crianza. En Agrícola Labastida tienen claro este equilibrio y que con uvas de viñas jóvenes y de menor concentración es mejor una crianza corta que aporte matices y deje expresar la mejor virtud de estos vinos, la sensación de fruta fresca.

Región

Rioja



¿Sabías que...? Hasta el siglo XIX una buena parte de los vinos se elaboraban por el sistema de encubado entero de los racimos (maceración carbónica), y se vinificaban en cubos de piedra.



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



APUNTES GASTRONÓMICOS



Paco García Experiencia n°4 Castaño: Sus aromas tostados y de especias dulces de la crianza, y la suavidad de la textura de sus taninos, lo hacen ideal para unas tradicionales Costillas de cordero. Especialmente si podemos hacerlas a la madera tradicional, asadas con madera de sarmientos.



Agrícola Labastida El Primavera: Un vino de gran versatilidad gastronómica gracias a sus aromas de fruta y a su textura suave. Lo podemos probar con platos de verdura tan tradicionales como unos pimientos de piquillo rellenos de bacalao.



maduro

Experiencia nº 4 Castaño 2016

Bodega: Paco García
Tipo: tinto
País: España
D.O. Rioja
Consumo: Hasta 2024
Grado alcohólico: 13,5%

Bodegas Paco García 
@pacogarciawines 

El Primavera 2017

Bodega: Agrícola de Labastida-
Bodegas Tierra
Tipo: tinto
País: España
D.O. Rioja
Consumo: Hasta 2022
Grado alcohólico: 14%

 Agrícola la Bastida



afrutado

Elaboración



Varietades: 100% Tempranillo



Viñedos: Las uvas provienen de un solo viñedo con suelo de cantos rodados llamado La Dehesa, que fue plantado en 1943 por el abuelo de Juan.



Vinificación y Crianza: Las uvas de la variedad tempranillo se fermentan en depósitos troncocónicos invertidos, y posteriormente se crían en barricas de 225l de madera de castaño.

Elaboración



Varietades: 100% Tempranillo



Viñedos: Elaborado con uvas de la variedad tempranillo de los viñedos más jóvenes de la bodega en la zona sur de Labastida.



Vinificación y Crianza: Tras la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable, al vino se le da una corta crianza de 4 meses en barricas de roble americano y francés.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



cereza



frambuesa



clavo



vainilla

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



frambuesa



hierbas
aromáticas



violetas

Equipo de sumilleres de Wineissocial:

"En este vino más allá de la interesante experiencia de una crianza en madera de castaño, este vino nos muestra la calidad de la estructura que aporta la uva de una viña vieja."



César Cánovas



Sílvia Culell



Raúl Igual



David Seijas

Equipo de sumilleres de Wineissocial:

"El Primavera es un vino que combina perfectamente el carácter de la fruta madura, jugosa y fresca, con los aromas dulces de la barrica de madera."

Bodega

La familia de Juan García son viticultores en Murillo de Río Leza desde hace generaciones. En el año 2001 los padres de Juan decidieron construir una bodega para su hermano Paco. Este falleció en un accidente al poco tiempo, y Juan y su esposa se pusieron al frente de la bodega con mucha ilusión y las ideas muy claras. El cuidado del viñedo y las ganas de aprender son algunos de los elementos que caracterizan a esta bodega.

La voz del productor

Juan Bautista García: "Yo siempre he experimentado con el vino, pero en privado. En este caso fue por mi mujer Ana, la que me dijo, por qué no dejamos que la gente pruebe lo que haces en bodega, y así fue."

Bodega

Esta peculiar bodega familiar formada por una construcción de cuatro casas se encuentra en medio del barrio judío de Labastida (Rioja Alavesa). Y bajo estas antiguas casas se halla un curioso entramado de cuatro cuevas diferentes, que datan de los años 1400-1500, donde reposan sus vinos. Poseen 24 Ha. de viñedo propio y 6 alquiladas, donde cultivan las variedades de la zona: Tempranillo Gamacho, Viura, Gamacha blanca, Malvasía y Graciano.

La voz del productor

Carlos Fernández: "Tierra es todo, no sólo el nombre de la bodega, sino la identidad de nuestros vinos, de una comarca y de un municipio como Labastida."