

HERACLIO ALFARO

ANÁLISIS

ALCOHOL: 14% vol

FECHA DE EMBOTELLADO: Marzo de 2019

PRODUCCIÓN: 240.000 botellas de 0.75L



AÑADA 2016

La brotación se inicio en la última semana del mes de marzo, con algo de retraso respecto al año anterior, y tras la floración-cuajado se constataron unos altos índices de fertilidad.

La última fase de la evolución del viñedo estuvo condicionada por las altas temperaturas y ausencia de precipitaciones, aún así, el estado vegetativo no presento síntomas de sequía. El tiempo seco y soleado que predominó hasta finales de octubre, así como las lluvias moderadas caídas en la tercera semana de septiembre resultaron muy beneficiosas para completar la maduración y mantener la sanidad de la uva en perfecto estado.

Uva sana y equilibrada que nos brindará excelentes crianzas.

VARIEDADES

Tempranillo, Garnacha y Graciano

VITICULTURA

En el corazón de la Rioja Oriental y al pie de bodega se haya nuestra finca El Estarajo, 30 ha de viñedo de 40 años de edad, donde cultivamos Tempranillo y Graciano. Suelos francos con gran cantidad de canto rodado, profundos y con fertilidad moderada que inducen en el viñedo vigor contenido y una correcta maduración.

De viñedos al pie de la sierra de la Hez, situados a 750 m de altitud, más frescos y de maduración tardía, bajamos Tempranillo y Garnacha que contribuyen a un mejor equilibrio del vino con aporte de fruta fresca y acidez.

VINIFICACION

La vendimia manual se realiza en cajas de 18Kg de capacidad. Ya en la bodega los racimos son escogidos en la mesa de selección. Se despalillan y la uva entera sin estrujar se conduce a los depósitos de fermentación por gravedad, respetando al máximo su integridad.

Durante 20 días fermentan a 25°C realizando ligeros remontados con el objeto de hacer una extracción selectiva y preservar toda su fruta. Ahora llega el saber hacer, afinar correctamente la crianza en barrica de roble y conseguir durante ésta: complejidad, un suave aporte de tanino y moderada presencia de madera. Crianza durante 12 meses en barrica de roble.

COMENTARIOS DE CATA

Intenso color, nariz elegante. Fruta negra bien madura, confitura de frutas rojas y especias, la madera integrada. Equilibrio en boca, denso, suave, fresco y final largo.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

Teníamos la necesidad de que Heracio Alfaro fuera un vino ligado al suelo y al clima, que guardara relación con el territorio y con la cultura vitícola de la Región. Esta ha sido la fuente de nuestra inspiración: Siglos de sabiduría colectiva y experiencia práctica, donde los viticultores cultivaban diversas variedades tradicionales y construían sus vinos ensamblándolas de la manera adecuada y obteniendo así vinos más ricos en matices, equilibrados y singulares. ...Tempranillo, Graciano, Garnacha...

MARIDAJE

Guisos o cazuelas tradicionales como pochas con codorniz, patatas a la riojana incluso picantes. De la huerta la menestra. Carnes: chuletas de cordero al sarmiento, caza, chacinas.... . Pescados: bacalao a la riojana, pescados al horno.... Hongos salteados o guisados, tortillas....