

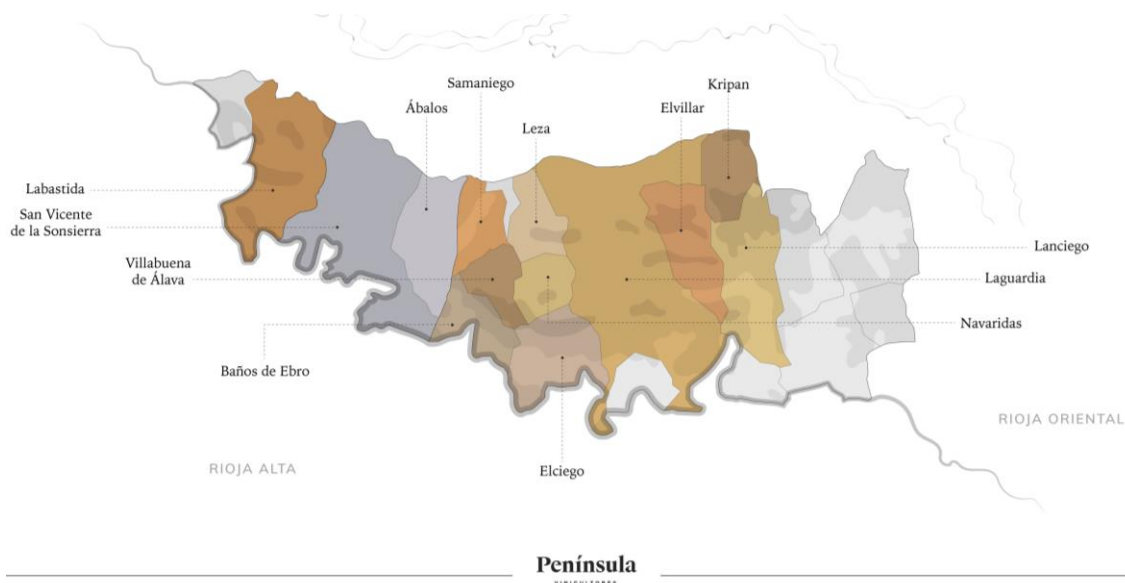
# BIDEONA

RIOJA ALAVESA  
VIÑEDOS SINGULARES

## Bideona *Vinos de Pueblo*

Dentro de nuestra intención de hacer vinos de Rioja Alavesa que realmente expresen su origen en la copa, esta gama tiene un lugar destacado. Elaboramos cada *Vino de Pueblo* con uvas que provienen exclusivamente de este municipio. Nuestro objetivo es reflejar las notables diferencias entre los históricos pueblos vinícolas de Rioja Alavesa, tradicionalmente bien comprendidas por los viticultores locales, pero desafortunadamente perdidas en gran medida en el siglo XX, durante la industrialización del vino de Rioja moderno, que puso más énfasis en el cupaje, las técnicas de bodega, y la marca que en la expresión del origen.

Gestionamos más de 300 parcelas de viñedo extraordinario en Villabuena de Álava, Leza, Baños de Ebro, Laguardia, Samaniego y Elciego, en las estribaciones de la Sierra de Cantabria. La edad media de nuestros viñedos es de 50 años, siendo plantados muchos de ellos entre los años 20 y 40 del siglo pasado, antes de la disponibilidad de clones de alto rendimiento. Creemos que la calidad y la diversidad del material genético vegetal en nuestras parcelas contribuye tanto a la complejidad de los vinos como a las diferencias entre pueblos, además de las diferencias en altitud, orientación y mesoclimas. Los viñedos se encuentran en laderas o terrazas con un alto porcentaje de piedra caliza, una característica que distingue a Alavesa del resto de Rioja, además de la mayor altitud y edad del viñedo.



La normativa actual de la Denominación de Origen Rioja define y permite el uso de nombres del municipio en la etiqueta por el emplazamiento del edificio de la bodega, y lamentablemente no por el de los viñedos. Nuestra bodega se encuentra en Villabuena de Álava, donde elaboramos excelentes vinos, pero muchos de los viñedos se extienden a pueblos vecinos. Aun teniendo una trazabilidad completa de cada parcela, no podemos indicar legalmente el nombre de estos pueblos en nuestras etiquetas, a pesar de que las parcelas están a sólo unos kilómetros de nuestra bodega. Confiamos en que en algún momento las regulaciones evolucionen hacia algo más sensato, permitiendo a Rioja desarrollar su potencial también como territorio de vinos de origen, además de sus clásicos vinos de estilo. Mientras tanto, hemos optado por sustituir los nombres de los pueblos con siglas que hemos registrado como marcas. Así, VILLABUENA se convierte en VIBN4, LEZA se convierte en L3Z4, LAGUARDIA se convierte en L4GD4 y SAMANIEGO se convierte en S4MG0.

### Informe Añada 2019

La añada 2019 se caracterizó por lo bajos rendimientos y las bayas pequeñas, dando vinos estructurados, intensos y profundos. Un invierno templado dio paso a una primavera calurosa con ciertos episodios de inestabilidad produciendo un mal cuajado y racimos sueltos. Una pluviometría media sensiblemente inferior a la habitual junto con un verano caluroso propiciaron uvas pequeñas y concentradas.

# BIDEONA

RIOJA ALAVESA  
VIÑEDOS SINGULARES



## INFORMACIÓN TÉCNICA

D.O.Ca Rioja

Variedad: Mayoritariamente  
Tempranillo en mezcla de campo

Alcohol: 14,1 % vol.

Azúcar residual: 1,9 g/L

Acidez total: 5,36 g/L

pH: 3,64

## Bideona Leza (L3Z4) 2019 *Vino de Pueblo*

Leza tiende a producir nuestro vino más estructurado. Las parcelas de viñedo son las más cercanas a la Sierra Cantabria y más altas que en Villabuena, en promedio 600 m. El mesoclima aquí es más frío y más húmedo, lo que lleva a una maduración más tardía y a taninos más densos y firmes. El perfil aromático tiende hacia la fruta más oscura, bayas negras y una complejidad herbal distinta, que recuerda al tomillo y al romero.

Todos nuestros vinos de pueblo se elaboran de la misma manera. Los racimos de las parcelas elegidas en cada pueblo se cosechan a mano en pequeñas cajas y se seleccionan manualmente en una mesa. No utilizamos el equipo automático de selección óptica para nuestros vinos superiores. Pensamos que la clasificación manual y humana nos permite mantener la diversidad deseable y la sutil variación en la madurez y la morfología de la uva, contribuyendo a la complejidad y personalidad de las parcelas individuales al vino final. Los procesos de fermentación alcohólica y maloláctica son sencillos, en pequeñas tinas de acero inoxidable. Los tiempos de maceración y los remontados se deciden individualmente, buscando el equilibrio y la máxima expresión de la personalidad, pero no una alta extracción de color o de taninos.

Decidimos el tipo y tiempo de maduración individualmente para cada cosecha, combinando tinas de acero inoxidable y recipientes de roble de diferentes tamaños, tanto nuevos como usados. El objetivo es comprender y respetar la expresión del carácter único de cada pueblo, sin un uso excesivo de roble nuevo o de envejecimiento oxidativo.

En el caso de Bideona Leza 2019, el 60% del vino fue envejecido en barricas de primer y segundo uso de 300 litros de roble francés, durante 13 meses. El resto del vino fue envejecido por el mismo tiempo en tanque. Ambos elementos se combinaron y embotellaron el 24 de agosto de 2021.

Se elaboraron 2.467 botellas de esta añada.