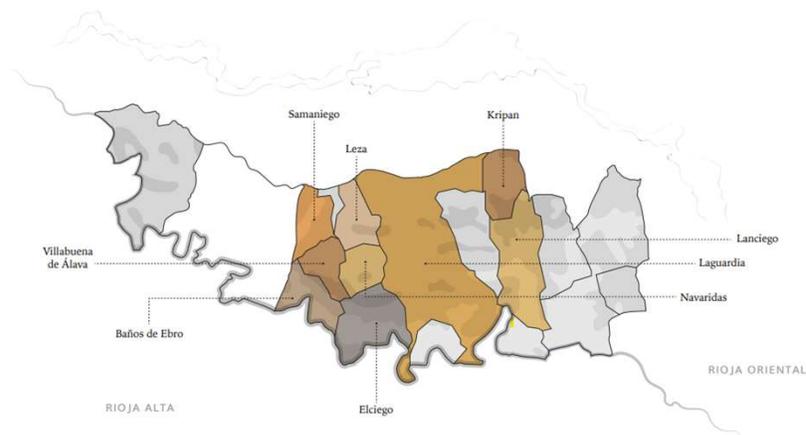


Dentro de nuestra intención de hacer vinos de Rioja Alavesa que realmente expresen su origen en la copa, esta gama tiene un lugar destacado. Elaboramos cada Vino de Pueblo con uvas que provienen exclusivamente de este municipio. Nuestro objetivo es reflejar las notables diferencias entre los históricos pueblos vinícolas de Rioja Alavesa, tradicionalmente bien comprendidas por los viticultores locales, pero perdidas desafortunadamente en gran medida en el siglo XX, durante la industrialización del vino de Rioja moderno, que puso más énfasis en el cupaje y las técnicas de bodega 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 alrededor 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 V1BN4, LEZA se convierte en L3Z4, LAGUARDIA se convierte en L4GD4 y SAMANIEGO se convierte en S4MG0.

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

Añada: 2019
DOCa Rioja – Rioja Alavesa
Variedad: Mayoritariamente
Tempranillo
Alcohol: 14,41% ABV
Azúcar Residual: 1,9 g/L
Acidez Total: 5,06 g/L
pH: 3,65

BIDEONA S4MGO (Samaniego) 2019

En la transición de Villabuena a las laderas más altas y cercanas a la Sierra Cantabria, Samaniego produce algunas de las uvas más codiciadas de Rioja Alavesa. Los vinos tienen un cuerpo poderoso con una acidez fresca y taninos firmes pero aterciopelados. La fruta tiende a las cerezas ácidas y a una complejidad mentolada y especiada. Los vinos tienen el cuerpo y la profundidad necesarias para envejecer durante décadas, pero también muestran una notable gracia en su juventud.

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 en una mesa manualmente. Conscientemente NO utilizamos nuestro equipo automático de selección óptica para nuestros vinos superiores. Pensamos que la clasificación manual y humana nos permite mantener la diversidad deseable y la variación sutil 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 pequeños tanques de acero inoxidable. Los tiempos de maceración y los remontados suaves se deciden individualmente mediante la degustación, buscando el equilibrio y la máxima expresión de la personalidad, pero no una alta extracción de color o taninos.

Decidimos el tipo y tiempo de envejecimiento individualmente para cada cosecha, combinando tanques 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 Samaniego 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 26 de agosto 2021.

Obviamente, prescindimos para esta gama de Vinos de Pueblo de las clasificaciones de crianza o reserva, ya que la obligatoriedad de envejecer la totalidad del vino en barricas de forzosamente 225 litros, dificultaría nuestro objetivo de buscar la expresión del origen preciso de los vinos.

Se elaboraron 5.343 botellas de esta añada.