

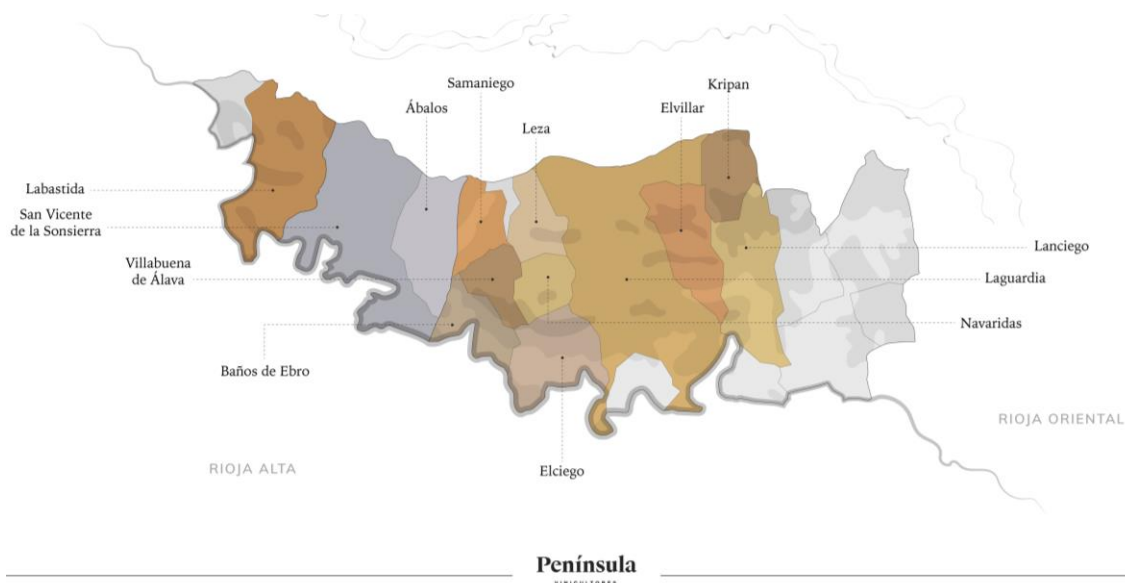
BIDEONA

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 2020

Un invierno seco y templado dio paso a una brotación temprana. Le siguió una primavera en la que se combinaron las lluvias con temperaturas más altas que la media histórica provocando una importante presión de mildiu. El verano fue suave y el fin de la maduración más cálido con algunas pequeñas lluvias que ayudaron a que el estrés de la planta fuese solo moderado. Un año que ofrece vinos elegantes y equilibrados, con una estructura ácida similar a la 2018 pero con un peso de fruta más en la línea de la 2019.

BIDEONA

RIOJA ALAVESA
VINEDOS SINGULARES



INFORMACIÓN TÉCNICA

D.O.Ca Rioja
Variedad: Mayoritariamente
Tempranillo en mezcla de campo
Alcohol: 14,4 % vol.
Azúcar Residual: 1,1 g/L
Acidez Total: 5,12 g/L
pH: 3,81

Bideona Samaniego (S4MG0) 2020 *Vino de Pueblo*

En la transición 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 frescura 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 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 tinajas 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 tinajas 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 2020, el 55 % del vino fue criado en barricas de 300 y 500 litros de roble francés, de las cuales 11 % fueron de primer uso. El resto del vino fue envejecido por el mismo tiempo en tanque.

Se elaboraron 9.494 botellas de esta añada.

Parajes

La Cascaja (1950), La Laguna (1970), Parralete (1930), Prodenera (1976), Las Navas (1969), Revillas (1966), Santa Lucía (1972).