

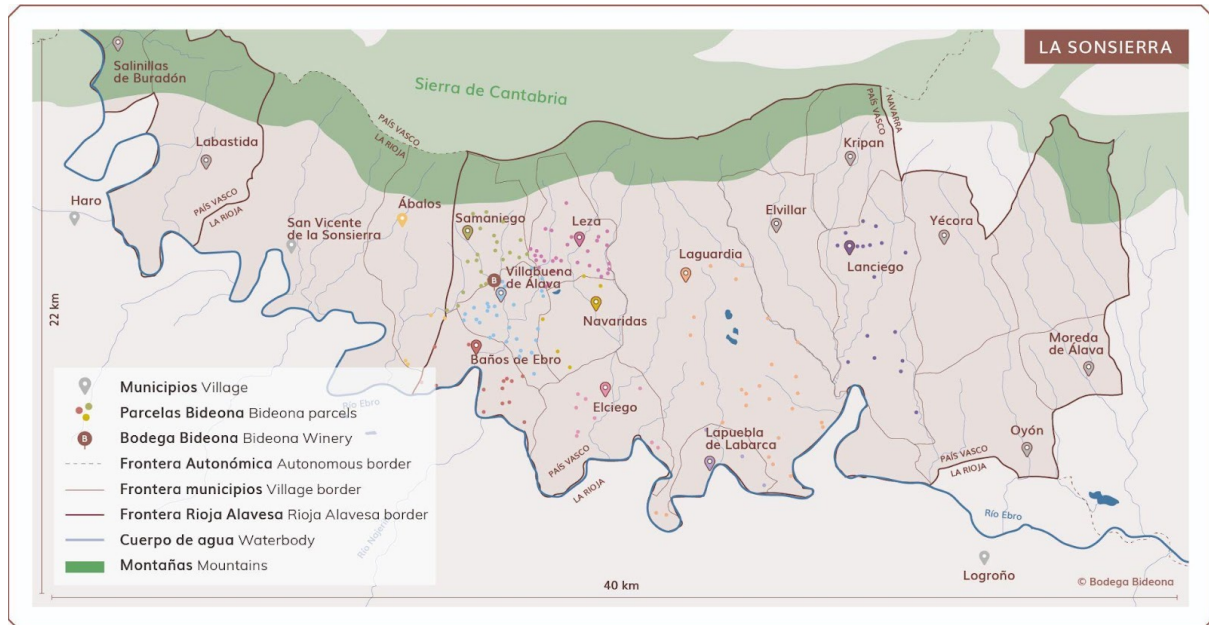
BIDEONA

Vinos de Pueblo

Bodega Bideona se creó para contribuir a una nueva generación de Vinos de Rioja, definidos más por el origen preciso de sus uvas que por el método de elaboración.

Tenemos el privilegio y la responsabilidad de cultivar actualmente 282 pequeñas parcelas de viñedo con un tamaño medio de sólo 0,3 hectáreas y una edad promedio de más de 50 años. Muchas de estas viñas, plantadas entre 1920 y 1960, representan hoy un patrimonio cultural y biológico único. En Bideona queremos contribuir a la sostenibilidad de estos ecosistemas y viñedos históricos de Rioja Alavesa.

La gama de Vinos de Pueblo Bideona tiene un lugar destacado dentro de nuestra intención de hacer vinos de Rioja Alavesa que realmente expresen su origen. Nuestro objetivo es reflejar las notables diferencias entre los pueblos vinícolas de Rioja Alavesa, tradicionalmente bien comprendidas por los viticultores locales, pero perdidas en gran medida en el siglo XX, durante la industrialización del vino de Rioja moderno, que puso más énfasis en las mezclas y las técnicas de bodega que en la expresión del origen. La personalidad de las grandes regiones vitícolas mundiales emana del origen de la uva, en la que los pueblos siempre han tenido una importancia capital. Consideramos que es un deber histórico recuperar para Rioja la importancia de la personalidad de los pueblos históricos.



Con el objetivo de comprender la expresión de cada pueblo, todos los vinos que componen esta gama se elaboran de igual manera. Las vinificaciones son sencillas, evitando toda técnica enológica que pueda ocultar o disminuir la personalidad y belleza de cada pueblo.

Para esta gama de Vinos de Pueblo solamente se seleccionan los mejores viñedos viejos de cada pueblo. Las antiguas selecciones masales que permanecen estos viñedos viejos son parte importante de la personalidad histórica de cada municipio. Cada Vino de Pueblo Bideona está compuesto por entre 8 y 14 viñedos a lo largo de todo el municipio. Estas viñas se vendimian a mano en pequeñas cajas y se fermentan en pequeños depósitos de acero inoxidable y hormigón. La extracción se realiza mediante suaves remontados manuales para respetar la expresión de estos viñedos, sin sobre extraer estructura o color.

Decidimos el tipo y tiempo de maduración individualmente para cada añada, combinando recipientes grandes de roble francés, tanto nuevo como usados, además de acero inoxidable y hormigón.

En el momento de la fundación de Bodega Bideona y hasta el año 2024, la normativa del Consejo Regulador era tan restrictiva que sólo permitía indicar en la etiqueta del vino el nombre del pueblo del que provenían las uvas si la bodega estaba en ese mismo pueblo. Debido a esta limitación para indicar el origen de nuestros Vinos de Pueblo, decidimos sustituir los nombres de los pueblos con códigos que registramos como marcas. Así, Villabuena se convierte en V1BN4, Leza en L3Z4, Laguardia en L4GD4 y Samaniego en S4MG0. Esta normativa se ha modificado recientemente, pero mantendremos nuestras marcas como reflejo de un camino en el que siempre creímos y donde la razón parece que se va imponiendo.

Añada 2021

2021 fue un año magnífico que comenzó con un invierno frío y de abundantes lluvias. Estas lluvias continuaron durante la floración, dificultando el cuajado y dando en muchos casos racimos de bayas sueltas. La temporada de maduración fue cálida y seca, beneficiándose de las abundantes reservas hídricas de los meses anteriores. Las lluvias durante el final de la maduración dividieron la vendimia en dos tiempos, privilegiando las viñas en las que se practicó un preciso y cuidado manejo. Las zonas de vendimia más tardía se beneficiaron de estas lluvias para lograr una maduración perfectamente equilibrada entre aromática, estructura y acidez, mientras que las de vendimia más temprana dieron vinos fragantes, elegantes y frescos.

La añada 2021 es una de las grandes añadas de este siglo, ofreciendo vinos estructurados, con un preciso equilibrio combinados con una fina elegancia.



BIDEONA

Samaniego

S4MGO

D.O. Ca Rioja Vino de Zona Rioja Alavesa

Variedad Mayormente Tempranillo en mezcla de campo

Edad del viñedo > 50 años

Proveniente de las parcelas más altas, situadas a los pies de la Sierra Cantabria entre 570 y 620 metros de altura sobre el nivel del mar, Samaniego produce algunas de las uvas más codiciadas de Rioja Alavesa.

La maduración de las pequeñas parcelas de viña vieja que componen nuestro Vino de Pueblo de Samaniego es una de las más lentas y tardías de entre los vinos de nuestra gama.

Samaniego tiende a dar vinos musculados y estructurados, pero con un tanino firme pero aterciopelado. La fruta tiene notas a bayas negras y cerezas ácidas, con una complejidad mentolada y especiada. Es un vino con el cuerpo y la profundidad necesarios para envejecer durante décadas, pero también muestra una notable gracia en su juventud