

BIDEONA

RIOJA ALAVESA

Vinos de Paraje

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.

Entre estos viñedos excepcionales, algunos destacan por su carácter único y belleza natural. Perfectamente integradas en su entorno y naturalmente en equilibrio, estas parcelas producen uvas no solo de una calidad extraordinaria sino también de una personalidad única. Cuando consideramos que una añada de una de estas parcelas merece estar entre los vinos de referencia para Rioja Alavesa como unos de los grandes terroirs del mundo, lo embotellamos y ofrecemos como Vino de Paraje.

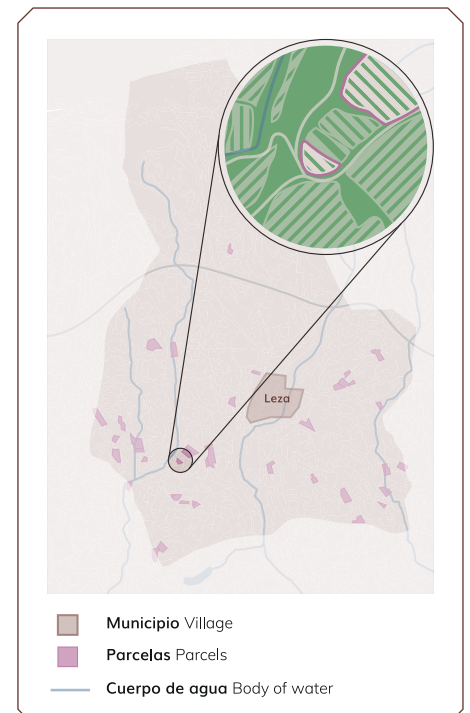
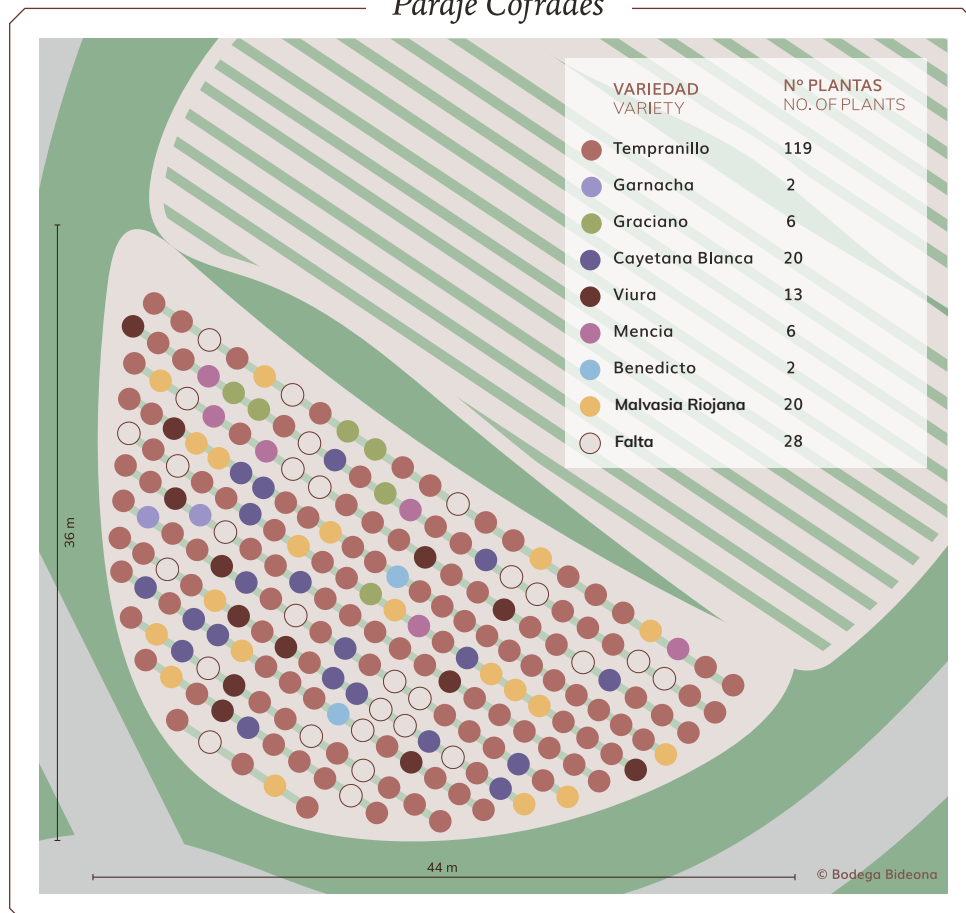
Bodega Bideona was created to contribute to a new generation of Rioja wines, defined more by the precise origin of their grapes than by the winemaking method.

We have the privilege and responsibility of cultivating currently 282 small vineyard plots, with an average size of just 0.3 hectares and an average age of over 50 years. Many of these vines, planted between 1920 and 1960, now represent a unique cultural and biological heritage. At Bideona, we are committed to assuring the sustainability of these historic ecosystems and vineyards of Rioja Alavesa.

Among these exceptional vineyards, some stand out for their unique character and natural beauty. Perfectly integrated into their environment and in natural balance, these plots produce grapes of not only exceptional quality but also distinctive personality. When we believe that a particular vintage from one of these plots deserves to be among the benchmark wines of Rioja Alavesa, as one of the great terroirs of the world, we bottle and offer it as a Vino de Paraje.

✉ hola@bideona.wine | ☎ +34 945 609 408 | 📍 Carretera de Samaniego s/n, 01307 Villabuena de Álava, Álava | bideona.wine

Paraje Cofrades



Año de plantación
Year planted
1945

Superficie Surface
0.72 ha

Altitud Elevation
562 m

Localización Location
N 42° 33' 40''
W 2° 38' 35''

Variedad de uva
Grape variety
Mayoritariamente
Tempranillo
Mostly Tempranillo



Cofrades 2022

Cofrades es un pequeño viñedo de 0,72 hectáreas plantado en 1945 en el enclave del mismo nombre en el suroeste del municipio de Leza. Elegimos elaborar Cofrades por separado no sólo por la excepcional calidad intrínseca de su uva, sino también porque representa fielmente el arquetipo del ecosistema de la viña vieja de Leza.

Cofrades se sitúa al pie de la Sierra Cantabria, en un hermoso lieu-dit en el que la vegetación mediterránea se alterna con viñedos casi centenarios. Aquí, a 562 metros sobre el nivel del mar, Cofrades se rodea de endrinas, hinojos, romeros y santolinas en una ligera pendiente orientada hacia el sureste, donde una franja de robles y enebros la protege del viento norte. Los suelos son pobres, de naturaleza arcillo-calcárea, con roca compacta de arenisca que aparece entre 60 y 85 cm de profundidad y un 10% de caliza activa.

Cofrades presenta la diversidad varietal y clonal característica de las antiguas selecciones masales de principios del siglo XX en Leza. En su mayoría es Tempranillo con Viura en las zonas más pobres y con gran diversidad intravarietal. Además de estas variedades mayoritarias, se pueden encontrar cepas de Benedicto, Morate, Mencía, Garnacha, Graciano, Malvasía Riojana y Cayetana Blanca.

Todas las variedades de uva, tanto blancas como tintas, se vendimiaron juntas a mano, en pequeñas cajas, el día 22 de septiembre de 2022. Con el propósito de expresar la personalidad de este paraje y preservar la belleza del lugar, evitamos cualquier técnica de vinificación que pudiera reducirlas u ocultarlas. Una cuidadosa selección manual de racimos nos permite respetar la diferencia en morfología y maduración de los distintos clones y variedades. Las uvas se fermentaron en un pequeño depósito de acero inoxidable. La extracción se realizó mediante suaves remontados manuales para respetar la expresión de este viñedo único, sin sobreextraer estructura o color.

Los tiempos y recipientes de crianza se deciden cada año en función de las características de la añada. La añada 2022 fue una añada marcada por las olas de calor y la sequía durante la última parte del ciclo vegetativo. Bajo estas duras circunstancias, las viñas viejas plantadas en los mejores suelos y localizaciones volvieron a demostrar su grandeza, y como este Cofrades 2022 ofrecieron vinos jugosos, estructurados, redondos y con peso, pero no exentos de frescura. Con estas características, decidimos envejecer este vino en una tina nueva de 1.200 litros y en 3 barricas usadas de 300 litros, todo de roble francés, durante 433 días.

Cofrades es la expresión de la viña vieja de Leza. Su aroma es profundo, delicado y complejo, con notas exóticas de botica y de fruta negra. Combina la frescura y la estructura muscular de los viñedos situados cercanos a la Sierra, con una elegancia y sedosidad de taninos poco común.

Cofrades is a small, 0.72-hectare vineyard planted in 1945 in the enclave of the same name, located in the southwestern part of the municipality of Leza. We chose to vinify Cofrades separately not only because of the exceptional intrinsic quality of its grapes but also because it faithfully represents the archetype of Leza's old-vine ecosystem.

Cofrades lies at the foot of the Sierra Cantabria, in a beautiful lieu-dit where Mediterranean vegetation alternates with nearly century-old vineyards. Here, at 562 metres above sea level, Cofrades is surrounded by blackthorn, fennel, rosemary, and lavender on a gentle southeast-facing slope, with a line of oaks and junipers shielding it from the northern winds. The soils are poor, clay-limestone in nature, with compact sandstone rock appearing at a depth of 60 to 85 cm and containing 10% active limestone.

Cofrades exhibits the varietal and clonal diversity characteristic of early 20th-century massal selections in Leza. Predominantly Tempranillo, with Viura in poorer sections, it displays significant intravarietal diversity. In addition to these main varieties, vines of Benedicto, Morate, Mencía, Garnacha, Graciano, Malvasía Riojana, and Cayetana Blanca can also be found.

All grape varieties, both white and red, were hand-harvested together in small crates on September 22, 2022. To convey the personality of this site and preserve the beauty of the location, we avoided any winemaking techniques that might reduce or mask them. A careful manual selection of clusters preserved the differences in morphology and ripeness among the various clones and varieties. The grapes were fermented in a small stainless-steel tank, with gentle manual pump-overs to respect the expression of this unique vineyard, avoiding over-extraction of structure or color.

The aging vessels and times are chosen annually based on the characteristics of the vintage. Heat waves and drought during the latter part of the growing season marked the 2022 vintage. Under these harsh circumstances, the old vines planted in the best soils and locations demonstrated their greatness, and like this Cofrades 2022, they offered juicy, structured, rounded, and weighty wines, but not lacking in freshness. Given these characteristics, we decided to age this wine in a new 1,200-liter vat and three used 300-liter barrels, all French oak, for 433 days.

Cofrades is the pure expression of Leza's old vines. Its aroma is deep, delicate, and complex, with notes of exotic herbs and black fruit. It combines the freshness and muscular structure of vineyards close to the Sierra with an uncommon elegance and silkiness of tannins.