Cruz de Alba 2019

Cruz de Alba

Cuaderno de Campo de Sergio Ávila.

En el inició de 2019 me acordé de una frase de mi abuelo Luis Ávila que decía: “No hay refrán que huelgue”, mientras pensaba para mí “De aquellos polvos, estos lodos”, pues el final de 2018 había sido más cálido de lo normal, las primeras heladas no llegaron hasta noviembre, y tuvimos que mantener la hidratación de la viña apoyándonos en el riego.

El agua fue bienvenida por los corzos, que se asentaron e hicieron sus camas en el viñedo, sin necesidad de recurrir a la protección de los pinares y dándonos la sensación de que aún tendríamos días templados y que el agostamiento de las plantas se alargaría.

En consecuencia, la brotación se retrasó más de lo normal, cosa que agradecimos, pues el 1 de mayo las noches rasas y estrelladas, unidas a la pronta retirada de la actividad de los conejos al caer la tarde, nos hicieron prever las heladas que se produjeron los días 4 y 6 de ese mes.

Varios indicios presagiaban que sería un año “calentito”. La aparición de la primera golondrina se fechó el 5 de mayo y 15 días después vimos los cimientos de sus nidos, casi 20 días antes de lo normal.

Aún así el suelo se mantenía frío, pues las fuerzas de calor tardaron en hacer de las suyas impidiendo que los reptiles, culebras y lagartos principalmente, no se dejasen ver hasta finales de junio, lo que nos indicaba que la raíz tenía frío y la vegetación no rompía en exuberante crecimiento. Usamos el preparado 501 para calentar a la planta y reforzar el preparado 500 que habíamos aplicado en abril, intentando que la primavera dotara al suelo de efervescente vía.

Por fin, el 11 de agosto apareció la la primera uva enverada y el 20 de septiembre, con la sensación de que el hollejo estaba algo débil, aplicamos suero de leche, ayudándole a tomar consistencia y a endurecerse para llegar a la vendimia en buen estado.

Vendimiamos entre el 3 y el 15 de octubre, momento el que se veía a las golondrinas agruparse para despedirse hasta la primavera siguiente. El frío estaba a la vuelta de la esquina, el día 23 llovió y el 27 las hojas acusaron la primera helada, el ciclo de 2019 había terminado.

Percepciones en bodega.

Con la aplicación del suero de leche, el hollejo aguantó perfectamente los remontados, haciendo una justa extracción y dando como resultado vinos afrutados, frescos y jugosos.

Destaca la buena acidez y el vibrante color azulado, que arma al vino para que su paso por barrica de roble francés de 225 l (1/3 nueva, 1/3 con 2 años y 1/3 con 3 años) sea soportada e integrada en los 15 meses que esta añada ha estado.

La barrica, a la que muchos asemejan con el vientre materno, es un lugar idóneo para la crianza de vino. ¿Similitud en el nombre? No lo sé, pero sí que es cierto que si a un perro le haces una caseta donde viva un tiempo, y después le habilitas una barrica para que haga las mismas funciones, verás como deja en desuso la antigua y toma la barrica como su nuevo hogar. ¿Comodidad?, ¿calidez?, ¿fuerzas?, ¿cosmos? Quién sabe...

Vinos Sinceros

Cruz de Alba 2019

"Observar, aprender y descubrir cada día. Un proceso que se renueva al ritmo de la naturaleza. Un camino de ilusión, trabajo y sentido común con la finalidad de intensificar la vida en la viña".

Sergio Ávila *Enólogo*

En la milla de oro de Ribera del Duero, en un viñedo único llamado Finca Los Hoyales, crecen las cepas de Cruz de Alba.

WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

Variedad: 100% Tempranillo.
Hectáreas: 40 ha, en suelos francos y arenosos.
Año de plantación: 2018, 2006, 1997 y 1960.
Orientación: Generalmente N-S.
Clima: Continental.
Altitud: 700 metros.
Rendimiento: +/- 4,500 kg.

pH: 3,57 | **Alcohol:** 14.5% Vol. | **Acidez:** 5.85 | **Azúcar residual:** 1 g.