

Cruz de Alba Roble 2021



Cuaderno de Campo de Sergio Ávila.

Recordaremos 2021 por haber sido **un año muy polarizado** en lo que a climatología se refiere, con diferentes accidentes y rarezas que han afectado al ciclo del viñedo.

El invierno fue frío y con episodios violentos. **La borrasca Filomena** se dejó sentir con temperaturas gélidas y un régimen hídrico un poco por encima de lo normal.

La brotación se inició el 29 de abril, algo irregular por las numerosas mañanas de frías temperaturas. El ciclo se desarrolló con normalidad, hasta la tarde del domingo **30 de mayo en la que un intenso granizo provocó daños** de consideración en parte del viñedo.

En la mitad de la finca afectada tocó volver a podar en seco y posteriormente en verde, echando al traste todo el trabajo realizado a mano, y exigiendo a la cepa un esfuerzo titánico. Este año **ha tenido que brotar dos veces** tras perder la brotación desarrollada, de más de un metro, hasta ese momento.

En la otra mitad del viñedo se logró salvar la cosecha y vendimiar **entre el 11 y el 18 de octubre una producción aceptable y de personalidad exquisita**, pues pocos años hemos visto uvas con grado (14.8), acidez (6,5), color en niveles tan altos (IC 29)(120 IPT) y un sabor que se desmarca de años normales.

Percepciones en bodega.

Del mismo modo que en el viñedo **seguimos el calendario biodinámico** eligiendo los mejores días para realizar labores de poda o vendimia, en bodega también buscamos la excelencia del momento para llevar a cabo los remontados, trasiegos o embotellado.

La personalidad de las uvas vendimiadas ha permitido unas fermentaciones francas, limpias y sin ninguna complicación, dando lugar a unos **vinos vivos, de buena capa y color, y marcada acidez**, que pensamos que serán longevos.

La elaboración de Cruz de Alba Roble comenzó con una selección de racimos que pasaron a depósitos de acero inoxidable para fermentar a baja temperatura (24,5°C), con el objetivo de **preservar el carácter floral y los aromas primarios** de la tempranillo y evitar la sobreextracción. La crianza se desarrolló durante 6 meses en barricas de roble francés de 225 l antes de pasar al embotellado.

El resultado es **un vino fresco, ligero y sutil**, que preserva toda la fruta roja y los aromas primarios variedad, cultivada mediante una viticultura respetuosa. El paso en boca es agradable, equilibrado y con un tanino suave e integrado.



Cruz de Alba Roble 2021

D.O.
Ribera del Duero

“La agricultura biodinámica es el camino que elegimos para elaborar vinos llenos de vida, capaces de expresar de la forma más pura este pequeño Terroir de Ribera del Duero”

Sergio Ávila, Enólogo.

En Cruz de Alba Roble convergen una viticultura respetuosa, una elaboración artesanal y comprometida y la búsqueda de la expresión más pura del terruño en el que nace.



VIÑEDO

Ubicación: comarca de Peñafiel.

Variedad: 100% tinta fina.

Suelo: arena y limo.

Clima: continental.

Altitud: 700 metros.

pH: 3,60 Alcohol: 14,5% Vol. Acidez: 5,45 Azúcar residual: 1,5 g.