

clarete 2019

Marca: Luis Oliván

Municipio: Bespén, Huesca, Aragón

Indicación geográfica: método de elaboración no adscrito a D.O.

Variedades de uva: Blancas y Tintas

Viñedo: parajes en Bespén. Superficie 1,5ha. Suelos profundos con componentes arcillo-calcáreos

Altitud: 490 m.

Conducción: Espaldera

Cultivo: Tradicional, con tratamientos mínimos necesarios. Rendimiento: 3 kg/cepa

Fecha de vendimia: 15 de septiembre

Año agrícola 2018-2019

El otoño fue cálido y con abundantes precipitaciones bien caídas, que ayudaron a recuperarse las cepas después de la vendimia. Enero comenzó con boiras (nieblas) y bastantes días con temperaturas negativas. En los meses siguientes las temperaturas y la pluviometría estuvieron en las medias anuales, lo que llevó a un desarrollo de la vid acorde a su ciclo; la brotación y la floración fueron satisfactorias. A primeros de mayo hubo un episodio que marcó la producción: una helada tardía que mermó la cantidad de uva. La comarca de La Hoya de Huesca tiene una buena ventilación, sopla el Cierzo lo que, unido a las cortas primaveras, nos hacen estar fuera del rango de humedad y temperatura críticas para los episodios fúngicos. El verano fue caluroso con unas puntas de 40° C que no llegó a ser una ola de calor; y las temperaturas bajaron a las normales del estío. La vendimia se desarrolló con normalidad, con un fruto muy sano y con mayor concentración debido a los pocos racimos por cepa.

Elaboración:

A diferencia de los rosados, los claretes se producen con uvas blancas y tintas en diferentes porcentajes dependiendo este de las preferencias que tuvo el viticultor cuando las plantó.. La razón era que se protegía las cosechas de posibles heladas o enfermedades, dado que al ser cepas con distintos ciclos vegetativos, una u otra se salvaba de la calamidad. Por otra parte, las variedades blancas con más acidez, hacían los vinos más estables. Vendimia temprana, para moderar grado, prensa directa y fermentación, no hace maloláctica.

Impresiones del elaborador:

Color fresa pálido, aromas a frutas blancas y fresas del bosque, fondo mineral. En boca es fresco y sávido, incita al trago largo.

Embotellado : Marzo 2020

Grado: 12,5°

De la cosecha 2019 se han elaborado 600 botellas

