

Clarete 2020

Municipio: Bespén, Huesca Aragón.

Indicación geográfica: no adscrito a D.O.

Variedades: cepas de uva blanca y tinta.

Viñedo: paraje en Bespén superficie 1,5 ha. Suelos profundos con componentes arcillo-calcáreos mezclados con arenas.

Altitud: 490 m

Conducción: Vaso

Cultivo: tradicional con tratamientos mínimos necesarios. Rendimiento 2 kg cepa

Características de la añada

Las temperaturas en otoño fueron suaves y con una pluviometría normal. Tras un invierno húmedo, templado y con muchas nieblas persistentes, llegó una primavera muy lluviosa que produjo un considerable corrimiento en los racimos mermando la producción. Las continuas borrascas y danas que cruzaron la península produjeron unas precipitaciones que llegaron a doblar a las normales. A primeros de abril una helada volvió a reducir la producción. Mayo tuvo de todo, el comienzo del mildiu, pedrisco el día 29,... Junio siguió con unas circunstancias casi tropicales por el rango de temperaturas y humedad; con mucho esfuerzo y varios tratamientos de cobre y azufre pudimos controlar los ataques fúngicos y, justo es decir, los episodios de cierzo después de la lluvia fueron de gran ayuda.

Con un verano muy seco y caluroso, llegó la tranquilidad, una temperatura media muy alta, que propició una maduración completa de las dos variedades de uva, la vendimia fue el día 7 de septiembre con uva escasa y de calidad.

Elaboración: Los claretes se producen “en la viña”, parcelas en donde hay cepas de uvas blancas y tintas en distintos porcentajes dependiendo de la disponibilidad o las preferencias que tuvo el viticultor cuando las plantó. El objetivo era proteger a las cosechas de posibles heladas o enfermedades, dado que cada casta tiene ciclos vegetativos distintos y de esta manera se minimiza el riesgo de las posibles calamidades. La variedad blanca aporta a los vinos más acidez y los hace más estables. Vendimia temprana, prensa directa, maceración y comienzo de la fermentación con las pieles. A los tres días se descuba, fermentación en depósito de acero inoxidable con las levaduras salvajes, control de temperatura, no hace maloláctica.

Impresiones de elaborador: Color fresa pálido, aromas a melocotón blanco, fresas del bosque y pomelo. En boca es “afilado”, fresco, mineral y sávido, incita el trago largo.

Embotellado: febrero del 2021.

Grado: 12°

*De la cosecha 2020
se han elaborado 1.200 botellas.*

