

JOAQUIN REBOLLEDO



La verdad no está en un sueño,

sino en muchos sueños

JOAQUIN REBOLLEDO

J. Rebolledo

JR

BARRICA

JOAQUIN REBOLLEDO

Tinto Barrica 2018

1. Vendimia: Vendimia manual en cajas de 15 kg.
2. Varietal: 50 % mencía, 20 % tempranillo, 10 % sousón, 10 % garnacha, 10% brancellao

3. Información de la Vendimia (clima): inicio 14/10/2019
Excelente estado de madurez y climatología perfecta para un buen estado sanitario de la uva. Ausencia de lluvia. Noches templadas y días cálidos. Excelente equilibrio entre grado alcohólico y acidez.

4. Nuestros viñedos: vino exclusivo de nuestra finca en Freixido, replantada en el año 1987.

- Terrenos franco arenosos: posibilitan maduraciones suaves: por el día irradian calor y por la noche se enfrían más pronto. Esta diferencia de temperatura permite incrementar los valores de azúcar con la luz solar y evita pérdidas de acidez durante las noches. Estas características favorecen la obtención de unos vinos más florales, no muy minerales, con gran carácter varietal,

5. Clima regional: Mediterráneo-oceánico (con influencia atlántica)
Inviernos fríos. Veranos cálidos. Otoños y primaveras suaves. Clima ideal para vinos secos de primera calidad siendo Valdeorras privilegiada al situarse toda la comarca entre los 300m y los 700m de Altitud

Temperaturas: T^a min=-8° C T^a med=11° C T^a máx=33° C

Pluviométrica: 850-1.000mm Anuales

Límites para el Cultivo: 600-800mm Anuales

Insolación Total: 2.100-2.200 – Marzo a Septiembre, 1.450 óptimas para la maduración.

.Fecha de cosecha: entre el 16 y el 18 de octubre de 2018.

7. Rendimiento: 5.000 kg/ha

8. Cantidad de producción: 13.500 KG

9. Elaboración del vino: Vendimia seleccionada manual en cajas. Maceración en frío de las uvas (paso previo por el intercambiador de pasta para bajar a 10°C las uvas).

Fermentación de las uvas a temperatura controlada 25°C, con dos o tres remontados diarios (para conseguir la mayor extracción de estructura y color de los hollejos de las uvas). Prensado y fermentaciones finales. Se usa la técnica de la microoxigenación en las distintas etapas (fermentación, entre fermentación alcohólica y maloláctica...). Crianza en cueva natural del S XVIII en barricas de roble francés nuevas y de 1º año. Clarificaciones, filtraciones y estabilización del vino para ser embotellado.

10. Nombre del enólogo: Catalina Maroto/ Álvaro Bueno

11. Premios / Puntos / Reconocimientos: cosechas anteriores Medalla de Plata Citadelles du Vin, Medalla de Oro Guía de vinos de Galicia (Luis Paadin) cosecha actual sin puntuar

12. Notas de cata: Color granate, capa media-alta y buena lágrima. En nariz muestra una buena combinación entre los aromáticos frutos rojos maduros y negros. Cálidas y elegantes notas de especias. Boca consistente y larga, de taninos dulces y sabrosos. Glicérico, redondo, postgusto largo y fragante

13. Localización geográfica:



14. Curiosidades: ¿sabías que este vino hace la crianza en una cueva natural del S XVIII llamada “La Mina”?

