



ESPECTACLE 2009

COMO VIENE SIENDO HABITUAL QUEREMOS DAR EL TOQUE DE SALIDA DE LA NUEVA AÑADA: ¡ESPECTACLE 2009!

TODOS SABEMOS, QUE EL AÑO 2009 HA SIDO DE LOS MEJORES. NO ES UNA EXCEPCIÓN PARA EL ESPECTACLE. LOS QUE HEMOS TENIDO LA SUERTE DE PODER DEGUSTAR RECIENTEMENTE UN 2004 DE ESPECTACLE, NOS DAMOS CUENTA QUE ESTE VINO SE ENGRANDECE CON EL ENVEJECIMIENTO. ES UN BUEN AUGURIO PARA EL VINO ESPECTACLE.

COMPOSICIÓN VARIETAL:

EXCLUSIVAMENTE GARNACHA TINTA PROCEDENTE DE LAS CASI CENTENARIAS CEPAS DE LA FINCA << ESPECTACLE >> UBICADA EN LA FIGUERA (D.O. MONTSANT; TARRAGONA).

ANALÍTICA:

GRADO ALCOHÓLICO ADQUIRIDO: 14,9 %.

ACIDEZ TOTAL: 5,0 g/l (EXPRESADO EN ÁCIDO TARTÁRICO).

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,61 g/l (EXPRESADO EN ÁCIDO ACÉTICO).

ÍNDICE DE POLIFENOLES TOTALES (IPT): 50,00.

AZÚCARES REDUCTORES: < 2,00 g/l.

ÁCIDO L-MÁLICO: < 0,20 g/l.

ELABORACIÓN:

- LA VENDIMIA SELECTIVA SE REALIZA EN CAJAS EN EL MOMENTO ÓPTIMO DE MADUREZ FENÓLICA Y SE ALMACENA EN UNA CÁMARA FRIGORÍFICA A 4°C DURANTE 24 HORAS.
- PASO DE LA UV A POR LA MESA DE SELECCIÓN PARA PROCESAR TAN SÓLO AQUELLOS RACIMOS QUE REÚNEN LAS MEJORES CONDICIONES.
- TRAS PROCEDER A UN DESPALILLADO LAS UVAS SON SELECCIONADAS GRANO A GRANO EN UNA MESA DE SELECCIÓN VIBRATORIA, LO QUE PERMITE ELIMINAR AQUELLAS BAYAS QUE NO SEAN ADECUADAS (PASAS, UVAS ALGO VERDES,...).
- TRAS PROCEDER A UN ESTRUJADO LIGERO, LA PASTA DE VENDIMIA ES SULFITADA LIGERAMENTE Y BOMBEADA HASTA UNA CUBA NUEVA DE ROBLE FRANCÉS (QUERCUS PETRAEA) DE GRANO MUY FINO.
- NUMEROSOS REMONTADOS Y BAZUQUEOS SON REALIZADOS A FIN DE OBTENER LA EXTRACCIÓN IDÓNEA DEL COLOR Y DE TANINOS.
- MACERACIÓN DE 4 O 5 SEMANAS SEGÚN LAS CONDICIONES REALES DE MADUREZ DE CADA VENDIMIA.
- LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN BARRICA.
- CRIANZA CUBA DE ROBLE FRANCÉS (QUERCUS PETRAEA) DE 40 HL DE GRANO MUY FINO DURANTE 14-16 MESES.

TRABAJOS DE CAMPO:

- DURANTE EL AÑO 2009 SE HA CONTINUADO TRABAJANDO EN LA FINCA DE ESPECTACLE DE LA MANERA HABITUAL, REALIZANDO UNA PODA DE INVIERNO RIGUROSA Y DEJANDO EN REPOSO EL SUELO TRAS EL ABONADO DEL AÑO ANTERIOR.
- EL DÍA 19 DE MARZO OBSERVAMOS LAS PRIMERAS CEPAS EN BROTAÇÃO DE LA FINCA. EL DÍA 5 DE MAYO SE INJERTARON PÚAS DE GARNACHA VIEJA DE ESPECTACLE SOBRE R-110, A FIN DE MANTENER EL LEGADO GENÉTICO DE ESTE CLON DE VIÑA. ESTE TRABAJO HA SIDO REALIZADO POR UN EQUIPO EXPERTO EN ESTE TIPO DE OPERACIONES Y EL RESULTADO HA SIDO EXCELENTE.
- CLIMATOLÓGICAMENTE, EL AÑO 2009 HA SIDO UN AÑO DE LOS MÁS CÁLIDOS DE LAS ÚLTIMAS DÉCADAS, DESTACANDO LOS MESES DE MAYO, JUNIO, AGOSTO Y NOVIEMBRE CON TEMPERATURAS SUPERIORES LO NORMAL. ES DESTACABLE LA ESCASEZ DE PRECIPITACIONES ENTRE MAYO Y AGOSTO, DE MANERA QUE LA ÉPOCA MÁS CÁLIDA HA COINCIDIDO CON LA MÁS SECA.
- ESTA FALTA DE LLUVIAS SE HA TRADUCIDO EN UNA PRODUCCIÓN DE UVA UN POCO INFERIOR A LO HABITUAL PERO DE EXCELENTE CALIDAD.
- TAMBIÉN HA CONTRIBUIDO A QUE LOS TRATAMIENTOS EN LA VIÑA HAYAN SIDO LOS MÍNIMOS PARA SU CORRECTO MANTENIMIENTO. SE HA TRABAJADO UNA CUBIERTA VEGETAL CONTROLADA POR MEDIOS FÍSICOS DURANTE TODO EL CICLO VEGETATIVO DE LA VID, LO QUE HA PERMITIDO QUE EL SUELO MANTENGA UN CIERTO GRADO DE HUMEDAD.
- LA VENDIMIA SE REALIZÓ ENTRE LOS DÍAS 20 Y 22 DE OCTUBRE. SE TRABAJÓ CON DOBLE MESA DE SELECCIÓN Y LA FERMENTACIÓN SE LLEVÓ A CABO EN UN FOU DRE NUEVO DE 4500 LITROS, COMO VIENE SIENDO HABITUAL.
- TRAS UNA LARGA MACERACIÓN Y POSTERIOR CRIANZA DEL VINO, ÉSTE FUE EMBOTELLADO DE DÍA 15 DE JUNIO DE 2011.

NOTAS DE CATA:

- SU COLOR, BRILLANTE Y DIÁFANO, REFLEJA LAS TONALIDADES ROJO PÚRPURA PROPIAS DE SU ACTUAL JUVENTUD.
- SU AROMA MANTIENE LAS NOTAS QUE CARACTERIZAN, AÑO TRAS AÑO, A ESTE SINGULAR VINO. NADA MÁS SERVIR LA COPA, YA NOS SEDUCE CON SUTILES AROMAS DE FRUTAS NEGRAS MADURAS. POCO A POCO, NUESTRA PACIENCIA SE VE RECOMPENSADA Y EL VINO SE ABRE PARA MOSTRAR TODA LA RIQUEZA QUE ENCIERRA. LA ROSA, EL AZAHAR, INCLUSO LA VIOLETA FLORECEN EN LA COPA INTEGRÁNDOSE EN UNA EXUBERANTE COMPLEJIDAD.
- SU BOCA RECUERDA A LA DE LAS COSECHAS PRECEDENTES. SU TANINO SUAVE Y EQUILIBRADO ACARICIA EL PALADAR, DONDE SU UNTUOSIDAD Y ESPECIALMENTE SU RIQUEZA AROMÁTICA ASOMBRAN POR SU ELEGANCIA Y PERSISTENCIA. UNA VEZ MÁS LA PODEROSA PERSONALIDAD DEL TERRUÑO DE ESPECTACLE SE IMPONE PARA BRINDARNOS UN VINO ÚNICO.

ESPECTACLE 2011

- LOS DÍAS 13 Y 14 DE OCTUBRE HEMOS VENDIMIADO LA COSECHA 2011 DE LA FINCA ESPECTACLE. LA CALIDAD ES LA MEJOR QUE HEMOS PODIDO ENTRAR EN BODEGA, EXCELENTE EN CUANTO A SANIDAD Y A MADUREZ DE LA PIEL Y SEMILLAS.
- AUNQUE LA CLIMATOLOGÍA NO HA ACOMPAÑADO DURANTE LOS DOS ÚLTIMOS MESES (UNA TEMPERATURA MEDIA SUPERIOR A LA HABITUAL UNIDA A UN DÉFICIT HÍDRICO IMPORTANTE) LA FINCA DE ESPECTACLE HA SOPORTADO BIEN ESTAS CONDICIONES POR SU PECULIAR ORIENTACIÓN Y SU ALTITUD.
- ESTA SITUACIÓN PRIVILEGIADA Y LA CIRCUNSTANCIA DE QUE LAS NOCHES Y MAÑANAS HAN SIDO SUFICIENTEMENTE FRESCAS Y HÚMEDAS, HAN PERMITIDO UNA MADURACIÓN LENTA, PROGRESIVA Y EQUILIBRADA DEL FRUTO.
- DE MANERA QUE LLEGADO EL MOMENTO DE LA VENDIMIA, NO SE HA DESPERDICADO CASI NINGÚN RACIMO EN LA DOBLE MESA DE SELECCIÓN Y HEMOS PODIDO COMPLETAR EL FOUDE DE ROBLE FRANCÉS DE 4.500 LITROS.
- EN ESTA CAMPAÑA, COMO VIENE SIENDO HABITUAL, HEMOS LIMITADO LOS TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS EN EL VIÑEDO A LOS ESTRICTAMENTE NECESARIOS, SIEMPRE RESPETANDO EL MEDIO AMBIENTE Y USANDO PRODUCTOS ECOLÓGICOS.
- LOS TRABAJOS DE CAMPO SE HAN DESARROLLADO CON EL CUIDADO QUE NOS CARACTERIZA Y EL RESULTADO DE LAS PODAS Y EL MANTENIMIENTO DEL VIÑEDO SALTAN A LA VISTA EN CUANTO SE VISITA ESPECTACLE: ES UNA FINCA IMPECABLE.
- AHORA SOLAMENTE NOS QUEDA AGUARDAR A QUE EL PROCESO NATURAL DE LA FERMENTACIÓN ACABE DANDO UN VINO SOBERBIO. ASÍ SERÁ ESPECTACLE 2011.

GUÍA PEÑÍN 2011

- CUARENTA OCHO BODEGAS Y 178 VINOS PUNTUADOS, DE LOS CUALES 4 ALCANZAN LA CATEGORÍA DE EXTRAORDINARIOS Y 74 COMO EXCELENTES. EL RESTO MAYORITARIAMENTE COMO MUY BUENOS.
- A DESTACAR LA PUNTUACIÓN ALCANZADA POR DOS BODEGAS, ESPECTACLE VINS Y PORTAL DEL PRIORAT, EL PRIMERO CON EL ESPECTACLE 2008/T Y EL ESPECTACLE 2007/T, Y EL SEGUNDO CON TROSSOS TROS 2009/B Y TROSSOS TROS 2008/T, TODOS ELLOS CON 95 PUNTOS, ES DECIR COMO EXTRAORDINARIOS.