

BARÓN DE CHIREL

2021

40th Anniversary

Special Edition



D.O. Ca.Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo
Otras

GRADOS 15,5°
Acidez total 3,6

pH 3,55
IP 76

CRIANZA

16 meses en barrica de roble francés Allier.

MARIDAJE

Este vino marida bien con jamón y quesos curados, carnes rojas, aves, guisos de caza, tales como perdiz, conejo, venado, jabalí o corzo, incluso condimentados con salsas especiadas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C.

NOTAS DE CATA

De profunda capa rojo cereza, brillante y limpia, esta añada destaca por sus ribetes violáceos y por una viveza que refleja con nitidez su juventud.

La nariz se expresa con gran complejidad e intensidad, en un registro refinado y profundo, donde la fruta negra madura aparece nítida y vibrante, en notas de cassis, arándano, ciruela negra y guinda. Sobre este núcleo frutal emergen notas de grafito, regaliz y un delicado fondo mineral que aporta seriedad y carácter. La aireación revela matices florales de violetas, especias finas —pimienta negra, clavo— y sutiles recuerdos de cacao, tabaco y sotobosque. La crianza acompaña con discreción y elegancia, perfectamente integrada en el conjunto.

El paso por boca es amplio, profundo y envolvente, articulado sobre una estructura firme y elegante. Los taninos, concentrados y sedosos, aportan estructura y longitud sin perder finura. La acidez confiere frescura, dinamismo y un notable sentido del equilibrio. El final es largo y distinguido, con un retorno de frutas negras y balsámicos que prolonga su expresión. Se trata de un vino de gran personalidad, que combina concentración, tensión y armonía, y que deja entrever ya la dimensión, la nobleza y la capacidad de guarda propias de los grandes vinos.



CARACTERÍSTICAS

Las uvas proceden de la zona de Elciego y Laguardia, de los pagos de Garcimoracho, Castejones, San Pelayo, Vialba, La Collada y Patas Negras.

La altitud de estas viñas oscila entre los 450 m y 550 m s.n.m. Suelos de zonas arcillosas-calcáreas y de terrazas cascajosas del río Ebro sobre fondo calizo.

Los rendimientos oscilan entre los 2.500 y 3.500 kg/ha.

La vendimia es rigurosamente manual, en cajas de 15 kg.

Tras la completa selección de las uvas, (desde 1995 se realiza con las mesas de selección uva a uva), se procede a la vinificación.

La fermentación alcohólica se realiza en tinas de Allier a 26°C, de fincas individualizadas referenciando el viñedo por su origen. Las parcelas se vinifican cada una por separado.

Una vez finalizada y realizada la maloláctica, siempre en tinas de Allier de grano fino, se realiza el ensamblaje y el vino se introduce en barricas de roble francés de Allier para proceder a su crianza por un periodo de 16 meses.

A continuación, y tras su crianza en barricas, una vez embotellado, el vino permanecerá por un periodo no inferior a 2 años en botella antes de su salida al mercado.

COSECHA 2021

Otoño lluvioso, especialmente diciembre. Las temperaturas, fueron suaves no registrándose heladas.

Febrero resultó inusualmente cálido superando la temperatura media en 3°C al dato medio del mes.

La viña desborró el 1 de abril. Durante dicho mes se registraron dos heladas moderadas que afectaron principalmente a las viñas de La Collada, Las Medicas y Carraelciego.

La floración se inició el 29 de mayo. Durante el mes de junio se sucedieron las precipitaciones llegando el acumulado a superar en 2,5 veces el dato medio del mes. Dicha situación obligó a extremar las precauciones frente a enfermedades como el mildiu.

El 4 de junio se registró una granizada acompañada de 57 litros de agua que afectó parcialmente a la finca de Castejones.

Durante el verano apenas hubo precipitaciones. Se preveía un inicio de vendimia muy temprano, pero la caída de 30 l/m2 el 1 de septiembre retrasó el comienzo hasta el 16 de dicho mes.

La recogida transcurrió con temperaturas ligeramente más cálidas de lo normal y escasez de precipitaciones.

La cosecha resultante presentó buenos parámetros de sanidad y alcohol probable, siendo destacable, la alta concentración de sustancias responsables del color.

