



Cruz de Alba

VINOS SINCEROS

Reserva

Parcela Fuentelún

2020



Cuaderno de Sergio Ávila

Dice el refrán que más sabe el diablo por viejo que por diablo... y un poco es lo que nos pasó el 2020, la experiencia, que siempre es un grado, nos valió para de algún modo “salvar” la situación del año, que no fué nada fácil.

Cuando parece que todo gira alrededor nuestro, te das cuenta de lo diminuto que eres, pues la Naturaleza sigue su curso, independientemente de nuestro antojo, y como te duermas en lo laureles las consecuencias pueden ser nefastas.

Un año donde todo aconteció mucho antes de lo esperado, pese a la aparente “ralentización” que todos teníamos por razones sanitarias. Así las Verónicas estaban en flor 20 días antes de lo esperado, los primeros espárragos silvestres aparecieron a mediados de marzo, etc... lo que indica que la brotación era inminente, la primavera ya estaba aquí. Los preparados Biodinámicos nos ayudaron a mitigar los ataques de hongos, para estos casos el 501 es un gran aliado, donde 5 Grs/ha ayuda a mantener un ambiente sano y saludable para el viñedo y sus uvas.

La vegetación de las cubiertas es un fiel reflejo de lo que acontece en el interior del suelo, su exuberante crecimiento nos indicaba que agua, nutrientes y el calor del sol estaba provocando un aumento de la vida microbiana de este, lo que seguro se reflejaría en la estructura, complejidad y armonía de nuestro Fuentelun 2020.

Con todo esto, y tras ser paciente y dejar que la uva llegue a su momento óptimo de maduración, decidimos comenzar la vendimia el 6 de octubre.

Percepciones en bodega

Cierto es que trabajar con uvas de extremada pureza, como lo son estas nuestras, no deja de ser una oportunidad única de sorprendernos y aprender.

Cuando la uva está sana y equilibrada todo fluye de manera natural, haciendo el trabajo en bodega fácil y gozoso.

Fermentamos esta añada a temperaturas de 24,5°C, durante una semana. Después de maloláctica dejamos descansar el vino 20 meses en barricas de roble francés, 1/3 nueva, 1/3 con un año de uso y 1/3 con dos años de uso, dan como resultado un vino de singular personalidad y agradable compañía

El vino es un elemento “receptor”, por lo que todo lo que acontece a su alrededor a lo largo de su vida, este lo va a interiorizar como parte de él. Respeto, cuidado y delicadeza son los matices que Fuentelun ha adquirido en nuestra bodega, de nuestro saber hacer, en definitiva de nuestra persona.

Reserva

Parcela Fuentelún

2020

D.O. Ribera del Duero



La elegancia del corazón de la Ribera del Duero, más viva y pura que nunca gracias a la viticultura biodinámica.

"Cada añada nos sigue sorprendiendo por su maravilloso carácter. Es el poder de sus uvas, la armonía de la viticultura y, sobre todo, haber sabido entender qué tipo de cultivo necesita una parcela tan especial".

Sergio Ávila
Enólogo de Cruz de Alba

Edad: 40 años.

Clima: continental.

Altitud: 700 metros.

Orientación: norte-sur.

Variedad: 100% Tempranillo.

Suelo: arenoso, con aportación de limo y arcilla. Pobre en materia orgánica.

Viticultura: biodinámica.

Marco de plantación: espaldera reconducida.

Rendimiento: reducido, con una notable concentración.

Certificación: ecológica en viñedo.

Datos técnicos



Contiene sulfitos



ELIGE | COMPARTE | CUIDA

"El vino solo se disfruta con moderación"



Fuentelún

Arena
Arcilla
Lino