



VINOS SINCEROS

Finca Los Hoyales 2019



Cuaderno de Sergio Ávila

El vino tiene la virtud de destilar todos los acontecimientos ocurridos a lo largo de su vida, empezando por el viñedo hasta el momento de ser disfrutado en una copa.

La añada 2019 fue amable en sus inicios, con unos dos primeros meses excepcionalmente suaves que adelantaron todos los acontecimientos en el ecosistema en el que Finca Los Hoyales está inmerso, tanto la brotación como la actividad de los animales que habitan nuestro viñedo.

Sin embargo, la primera semana de mayo trajo una helada inesperada, reduciendo drásticamente la producción de uva y dejando un notable desequilibrio entre hoja y fruta. Este contratiempo otorgó a las uvas una concentración y complejidad como pocas veces se han experimentado en Cruz de Alba.

El verano exigió riegos puntuales en julio y agosto para equilibrar la viña. Septiembre, con su característica personalidad de noches frías y días cálidos, ayudó a tener una maduración “a fuego lento” de unas uvas que vendimiamos el 8 de octubre con una elegancia como pocas veces hemos podido disfrutar.

Percepciones en bodega

Fieles a nuestro modo de entender la elaboración de Finca Los Hoyales, fermentamos el vino en barricas de roble francés nuevo de 500 litros, realizando tres bazuqueos diarios durante los 13 días que dura el proceso.

Una vez finalizada la fermentación maloláctica en las mismas barricas, el vino permanece 22 meses en crianza, adquiriendo una sutil, elegante e integrada sensación de madera, típica de nuestra Finca los Hoyales.

Tras el embotellado, el vino reposa alrededor de un año en nuestra bodega antes de su lanzamiento, permitiendo que madure y alcance su equilibrio, para ser disfrutado como un vino noble y complejo.

Finca Los Hoyales

2019

D.O. Ribera del Duero



La viña más antigua, arenosa y especial da un vino de una profundidad y una plenitud que dejan sin palabras.

"El trabajo con las viejas vides de Los Hoyales ha alcanzado con los años una compenetración maravillosa. Nos conocemos, nos respetamos y compartimos las mejores sensaciones."

De esta relación con la viña y su naturaleza sólo puede salir un vino coherente, lleno de sinceridad, emoción y vida".

Sergio Ávila
Enólogo de Cruz de Alba

Edad: 60 años.

Clima: Continental.

Altitud: 700 metros.

Orientación: Este-Oeste.

Variedad: 100% Tempranillo.

Suelo: Muy pobre, arenoso, tipo pinar.

Viticultura: Biodinámica.

Marco de plantación: Espaldera reconducida.

Plantación: Marco real.

Certificación: Ecológica en viñedo.

Datos técnicos



Contiene sulfitos

