GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

La Rioja, esa privilegiada tierra

Actualidad Empresarial | 17/04/2025 | 00:00

Ásperos suelos bajo duros inviernos y veranos cálidos, ese es el caldo de cultivo de una tierra que produce algunos de los mejores vinos del mundo, La Rioja, hablar de ella es mentar tradición, pasión, excelencia, sostenibilidad, terruño, palabras que definen a la perfección a una de las bodegas que destacan en este territorio, Bodegas Cornelio Dinastía, cuyos viñedos se nutren de pobres terrenos arcillo ferrosos algunas veces, arcillo calcáreos otras, al filo de la roca madre en el caso de la Viura octogenaria artífice de sus reconocidos vinos blancos. Nacen estas uvas en diferentes orientaciones, altitudes, composiciones geológicas en más de veinte microparcelas en las estribaciones del Toloño, Sierra Cantabria, con una complejidad y personalidad que es seña de identidad de los más puros riojas. A las peculiaridades del suelo las acompaña un clima más que generoso para el perfecto desarrollo de la uva, clima atlántico con influencia mediterránea, con inviernos fríos, veranos con días cálidos y noches frescas que permiten la correcta madurez fenólica, septiembres suaves y, por lo general de baja pluviometría que en la recta final del ciclo vegetativo conducen a frutos que llevan a la excelencia.

El cultivo en ecológico permite la creación de Vega Vella, una amplia gama de vinos con certificación ecológica procedentes de viñedos cultivados durante casi tres décadas en ecológico, según la normativa de agricultura ecológica europea, sus uvas proceden de viñedos situados en Rioja Oriental, zona con un clima de corte más mediterráneo que ayuda a desarrollar la tipicidad propia de cada variedad, potenciando los aromas frutales hasta su máxima expresión. Las variedades locales, como el Tempranillo, Garnacha o Graciano y la Garnacha Blanca, e internacionales como la Sauvignon Blanc, se elaboran con métodos tradicionales, con el apoyo de las técnicas más vanguardistas, centradas en preservar los aromas que cada variedad posee, dando como resultado creaciones con personalidad propia como son los vinos sin madera Vega Vella Orgánico, blancos, rosados y tintos, donde cada uno de ellos refleja lo mejor de cada uva, unos por coupage; otros por selección de uvas, vinos frescos, aromáticos, con un poco de carbónico de la propia maceración, que le aportan aroma, suave frescor y sabor aterciopelado. En otra línea Vega Vella Blanco fermentado en barrica descubre un coupage de Sauvignon Blanc 50% y Garnacha Blanca 50%, con fermentación alcohólica en barricas nuevas de roble francés de grano fino y tostado ligero a 16 °C, llevando a cabo un proceso natural lento. Finalizada la fermentación se inicia la crianza sobre lías finas durante 4 meses, dando como resultado un vino de tonos amarillo limón con destellos dorados, con aromas de frutas tropicales, como piña y mango, junto a notas herbáceas, refrescadas por aromas cítricos, con sutiles toques de melocotón y albaricoque, derivados de la elaboración y crianza. Con otras técnicas se ha creado Vega Vella Monovarietal Garnacha Blanca fermentado en Huevo de Hormigón, que se elabora con maceración pedicular en frío, obteniendo así el mosto yema, que desfangan estáticamente por frío en depósito de acero inoxidable, pasando posteriormente a su fermentación en huevo de hormigón. El resultado es un vino de color amarillo pálido con ligeras irisaciones verdosas, con alta intensidad aromática y gran complejidad que aporta notas florales, frutas blancas de hueso y pepita, con un sutil fondo cítrico y herbáceo. Untuoso, de gran volumen en boca, con acidez muy bien equilibrada y compensada con el dulzor del tanino característico de la variedad.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/266530-la-rioja-esa-privilegiada-tierra.htm