

Leon Dormido Single Vineyard

Y de vez en cuando, si tienes suerte, después de un largo día de caminata puedes sentarte a descansar y tomar un trago en una de esas viejísimas viñas de Rioja Alta, donde el bosque se funde con el viñedo. Como ésta de Mendiguerra, plantada en 1931 en el pueblo de Briones con Tempranillo, Graciano, Mazuelo y Garnacha.

La tierra de Mendiguerra tiene que ser trabajada a mano, ya que no había tractores en los años 30, y nuestros abuelos plantaban las cepas de forma que los caballos pudiesen pasar entre ellas y tirar de arado. No aplicamos herbicidas ni pesticidas, y el hinojo, el tomillo y la lavanda crecen junto a las cepas. La vendimia también se realiza a mano, y las uvas son transportadas en pequeñas cajas de plástico a la bodega, para que así no se estrujen. Una vez allí, todos los racimos son revisados en una mesa de selección, y nos aseguramos de que sólo las uvas perfectamente maduras y sanas lleguen a los depósitos de fermentación. El mosto fermenta a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable con su propia levadura autóctona. Ni pre-maceramos ni post-maceramos: queremos que el vino retenga todos esos aromas sutiles que de otra forma perderíamos para siempre.

Cuando las levaduras han terminado su trabajo, trasegamos el vino a barricas de roble francés, donde comienza la fermentación maloláctica. Se trata de un largo período de tiempo en el que batoneamos el vino frecuentemente para que se haga más amplio y redondo. No usamos 100% de barricas nuevas, ya que no queremos que la madera aplaste la fruta. Un tercio son barricas nuevas, un tercio de un año y otro tercio de dos años. Así creemos encontrar el equilibrio. Antes de la siguiente vendimia, cuando el vino casi ha estado en barrica durante un año, lo clarificamos con clara de huevos frescos y lo embotellamos sin filtrar. Si abres una botella, aún puedes percibir los aromas de las plantas silvestres que crecen en Mendiguerra.



Intenso y oscuro rojo terracota.

Aromas de frutos negros (moras, arándanos), regalices, pedernal, granito, cacao y café. En boca explota la fruta y la controla la crianza. Mermelada de moras, café, cueros, laurel... todo envuelto por una soberbia acidez y unos refrescantes fondos minerales y balsámicos.

Vinos Leon Dormido / www.leondormido.com