

Tinto Premium elaborado por Eladio Piñeiro en su palacete-bodega de Alentejo.

Después de una intensa búsqueda durante cinco años, en 2004, localizamos una viña de 35 años con suelos muy pobres de pizarra, declives suaves y exposición Sur. Llevando más de ocho de transición a la biodinámica, en este periodo de tiempo nos ha sido fácil dicha transición, ya que los tratamientos fitosanitarios a los que estaba sometida eran casi inexistentes. La viña está en espaldera, a una altura del suelo relativamente baja, la poda se realiza en Guyot doble y su expansión vegetativa es pequeña, situada en el límite norte-centro del Alentejo, el cual tiene un microclima muy especial, pues está protegido al sur-sureste, por la Sierra da Ossa, al norte, por la Sierra de San Mamede y al oeste por la Sierra de São Miguel.

La Coartada – Grande Escolha 2006

Se realizó una pre-vendimia a mediados de julio, desechando en cada planta el exceso de racimos, para dejar una reducida cantidad que llegue en condiciones óptimas de concentración a las fechas de recolección, todo ello a pesar de una poda muy “corta”, para que la cepa produzca lo que produciría si fuese todavía más vieja. La cosecha 2006, de este vino de finca (2,9 ha.), se recolectó en varios días de la primera quincena de septiembre, seleccionando cada día los racimos que previa cata de uvas de tres zonas del mismo (hombros, parte central e inferior), considerábamos iban adquiriendo los parámetros equilibrados para elaborar un vino de guarda.

Tras una nueva selección de los racimos en Bodega, seguido del despallado, la pasta macera prolongadamente a baja temperatura, fermentó con levaduras indígenas procedentes del pie de cuba, realizado días antes con racimos seleccionados de cada variedad.

Larga crianza en barrica nueva durante 36 meses, posterior maduración en cuba de inoxidable durante 48 meses, embotellado sin ningún tipo de filtración ni clarificación y 6 meses en botella antes de su comercialización (inicio de la misma en Enero 2015).

Fase visual:

Color cereza con reflejos morados, abundante lágrima, capa media.

Fase olfativa:

Destacan los tostados de la barrica nueva, café, toffe y fruta roja del bosque (zarzamora y fresas salvajes). Al agitar nos damos cuenta de que estamos ante un vino complejo, franco en nariz, vainilla, fruta pasificada, minerales y recuerdos especiados.

Fase gustativa:

Amplio y amable a la vez, al mantenerlo en la boca se revela complejo con recuerdos a tostados y minerales pero también al sotobosque y la tinta china, redondo, sin aristas a pesar de la fuerza tánica, acidez muy equilibrada que, además, adivina longevidad. Largo en el retrogusto, agradable, con carácter y goloso.

Número de botellas producidas: 14.931

AZÚCARES TOTALES: 0,4; NIVEL DE ACIDEZ: 6,5; pH: 3,32; POLIFENOLES: 64,78

CLASIFICACION DE ORIGEN: D.O.C. Alentejo; AÑADA: 2006; VARIEDADES DE UVA: 80% Aragonez, 15% Alicante Bouschet, 5% Cabernet Sauvignon; SUELO DEL VIÑEDO Y EXPOSICIÓN: Pizarroso y exposición Sur; RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 4-6.000 kg; GRADUACIÓN:14,7% vol.; CLIMA DE LA ZONA: mediterráneo y continental; EDAD MEDIA DE LOS VIÑEDOS: 35 años; TIPO DE VENDIMIA: Manual; TIPO DE ELABORACIÓN: Maceración y crianza en barrica muy prolongadas; TEMPERATURA MEDIA DE FERMENTACIÓN: 19°-20°; TIPO DE BARRICAS: tostado medio, grano fino; TEMPERATURA DE CONSUMO: 17°-19°