

Terreus Pago de Cueva Baja 1996

Grado alcohólico: 14°

Variedades:

Tempranillo: 90%

Garnacha: 10%

Añada:

Una cosecha pródiga en cantidad y calidad, que comenzó con un invierno no demasiado frío al que siguió una primavera lluviosa con apenas incidencia de las heladas. El ciclo veraniego fue seco y algo menos caluroso que en años anteriores, esta circunstancia contribuyó a una lenta maduración del fruto. Las vendimias transcurrieron entre el 20 de septiembre y el 7 de octubre, entre el temor a precipitaciones inesperadas y los excelentes augurios de mostos bien coloreados, con elevado grado alcohólico y equilibrada acidez.

Semblanza

En el pago tudelano de Cueva baja una pequeña finca de 3 ha de viñas viejas, con bajos rendimientos por cepa, es el origen de un nuevo vino: el tinto **Terreus** ("hecho de la tierra"). Esta parcela constituye el último testimonio en Tudela de Duero de cepas plantadas antes de 1950. En la vendimia del 96, Mauro separó las uvas de este pago para realizar una vinificación independiente con el fin de diseñar un vino marcado por la personalidad del terruño.

Con el Terreus la bodega inaugura una nueva línea de vino de una sola finca, que refleja la esencia y las particularidades del viñedo del que procede. Este tipo de vino sólo se elaborará en años muy buenos, cuando el fruto del pago seleccionado vislumbre una gran potencialidad de guarda. Los Terreus habrán de ser vinos concentrados, cargados de fruta madura y con estructura que garantice larga vida.

Con el Terreus se reivindica un vino que viene de viñas viejas y es reflejo de esfuerzos y prácticas culturales olvidadas, un vino marcado por una tierra que muestra las huellas de la tradición.

Elaboración:

Tempranillo y Garnacha fueron vinificadas de manera independiente. La primera realizó la fermentación alcohólica en diez días y estuvo nueve más macerando con hollejos. La Garnacha después de nueve días de fermentación, pasó otros siete en contacto con los hollejos.

El 135% del vino realizó la fermentación maloláctica en barricas de roble, el resto en cubas de acero inoxidable. Antes de comenzar la crianza en madera, los depósitos y barricas que contenían ambas variedades fueron mezclados en una sola partida definitiva.

Crianza y Consumo:

La crianza del vino se desarrolló durante catorce meses en barricas nuevas de roble francés y americano. A finales de abril de 1998 se procedió a la homogeneización de todas las barricas en un depósito, donde el vino recibió una ligera clarificación con albúmina de huevo antes de embotellarse en el mes de mayo de ese mismo año.

Durante el proceso de elaboración y crianza este vino no sufrió tratamientos de frío ni filtraciones.