

Autillo 2024



Añada	2024
Bodega	La Era
Den.origen	IGP Vinos de la tierra de Castilla La Mancha
Uvas	Airen
Fecha de cata	19/03/2025
Tipo de vino	Blanco sobre lías
Precio	10
Puntuación	88

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Viñas viejas, plantadas hace casi 90 años, situadas a 800 m de altura, en secano, con poco vigor y baja producción por hectárea, suelo franco-arcilloso. Vendimia: Manual en cajas de 12 Kg.

Elaboración: mesa de selección de racimos, se despallilla y prensa Se pasa el mosto, con sus hollejos, a depósito y se baja la temperatura a 4 °, realizándose una larga maceración prefermentativa durante 72 horas, extrayéndose así todos sus aromas.

Posteriormente, se prensa y se pasa a otro depósito en el que permanece cuatro o cinco días, se baja aún mas la temperatura, hasta llegar a los 2 grados, realizándose battonage diariamente, con esto se le aporta grasa y volumen al vino, sin empezar aun la fermentación por su muy baja la temperatura. En este punto, se inocula al mosto una levadura del tipo torulospora, que es una levadura de primera fase que actúa solamente hasta que el mosto alcanza los dos o tres grados de alcohol, muriendo posteriormente. Esta torulospora, lo que proporciona, es un perfil aromático muy floral y aromático.

A partir de este punto, se sube la temperatura hasata aproximadamente 16 ° y comienza a actuar por si sola la levadura indígena de la uva, terminando asi la fermentación del mosto. Todos los días se mueven las lías y una vez terminada la fermentación, la mitad del vino pasa a barrica de roble francés de 300 litros y tres usos, donde realiza fermentación maloláctica, manteniéndose con sus lías hasta el momento actual, se sigue realizando battonage, ahora cada 5 días. El resto del mosto permanece en acero inoxidable.

Acidez

pH: 3,3

Fases de la cata:

Visual

De color amarillo pajizo claro con irisaciones grises, muy limpio y brillante, presenta una lagrima media.

Olfativa

En nariz, el vino tiene una intensidad media o media baja, sobresalen los recuerdos la fruta cítrica, especialmente a limón. También se aprecia fruta tropical como la piña y el platano, aparecen las lías y algún lacteo sutil, acompañando a todo, un ligero toque de la madera. Se aprecia también algún recuerdo de manzana y de flores blancas

Boca

En fase gustativa, el vino tiene una entrada sávida, su paso es ampilo y sedoso, bastante graso y una acidez muy correcta, vuelve a sobresalir el limón y un ligero amargor final, que le hace ser bastante largo, tiene una persistencia media.

Notas

Se aprecia en todos sus pasos el gran trabajo realizado para la elaboración de este vino, con el se ha conseguido aportar sedosidad y grasa al vino, así como el toque justo de madera y los recuerdos florales. Todo en este vino es sutil, lo que le hace ser un vino muy agradable.

En su parte negativa, se le nota un poco falto de alcohol y que la airen es una uva un tanto plana, nos gustaría encontrar algo de fruta de hueso, se le ha aportado mucho valor añadido a lo que ofrece de por si la uva, pero no se consigue del todo remontar las carencias intrínsecas de la uva.

En definitiva, nos gustaría ver los resultados de este trabajo, en una uva mas compleja y aromática.