

L'école

Laderas de Caralasierra • Vino tinto
Calatayud

FICHA TÉCNICA



ELABORADO POR

Ernesto Pérez Guerrero
Carles Musqueras Vicente
(enólogos)

Nombre del vino L'école Tinto (añada 2020)
Tipo Tinto seco
Variedades Garnacha negra
y cariñena viejas

Crianza sin crianza

Edad del viñedo 50 - 80 años
Zona Laderas de Caralasierra
Franja altitudinal 800 - 1000 metros
Climatología continental
Orientación Norte
Insolación potencial anual 2400 horas
Pluviometría media anual 300 - 550 mm
Temperatura media anual 13 °C
Pendientes 15 - 25 %

Sistema de cultivo Viñedo en vaso
Producción ≤ 1 kg/cepa

Vendimia Manual tradicional al amanecer
Fecha Entre finales de septiembre
y primeros de octubre
Selección Manual de racimos
Transporte Cajas de 15 kg
Rendimiento 50 %, en prensa vertical

Selección Doble selección manual en mesa
Filtración y clarificación No
Embotellado En la propia bodega, a mano
Producción 250 botellas
Consumo óptimo Desde 6 meses a 2 años de botella

Grado alcohólico 14,5 %
pH 3,60
Acidez volátil 0,20 gr/l
Acidez total 5,85 gr/l
Azúcares reductores ≤ 0,5 gr/l

ELABORACIÓN

ANÁLISIS TÉCNICO



Fotografía: Ernesto Pérez Guerrero

UN POCO DE HISTORIA

El cultivo de la vid en la zona se remonta al siglo II a. C., confirmado con el hallazgo de un lagar en el pueblo Celtíbero de Segeda de gran importancia en la guerra numantina situado entre los términos municipales de Belmonte de Gracián y Mara.

La primera referencia escrita sobre la gran calidad de los vinos de la comarca se remonta al siglo I, cuyo autor es Marco Valerio Marcial, historiador nacido en la ciudad romana de Bilibilis.

Bilibilis Augusta fue una ciudad floreciente en su época, y en sus cercanías los árabes fundaron la actual Calatayud. Los romanos desarrollaron la vid, los musulmanes la abandonaron y los cristianos volvieron a destacar su importancia durante la Reconquista como cultivo colonizador.

A finales del siglo XII, los monjes del Císter promovieron la plantación de la vid en esta zona y fundaron el Monasterio de Piedra, cuyas bodegas dan fe de la importancia de la vid en las tierras de su entorno.

Con la llegada de la filoxera a Francia, los viñedos se extendieron hasta superar las 44 000 hectáreas. Sin duda, las buenas comunicaciones ferroviarias de Calatayud favorecían las exportaciones de vino y, en consecuencia, el cultivo de la vid.

En la década de los años sesenta, los viticultores se unen y crean las cooperativas. Posteriormente, viendo la calidad de los vinos elaborados, los bodegueros solicitaron la creación de esta denominación de origen, ratificada a finales de los ochenta.

ZONA Y POBLACIÓN

Calatayud se sitúa en la parte más occidental de la provincia de Zaragoza, que linda con las provincias de Soria, Guadalajara y Teruel. La zona geográfica de la D. O. P. Calatayud está constituida por los siguientes términos municipales: Abanto, Acred, Alarba, Alhama de Aragón, Aniñón, Ariza, Atea, Ateca, Belmonte de Gracián, Bubierca, Calatayud, Cárenas, Castejón de las Armas, Castejón de Alarba, Cervera de la Cañada, Cetina, Clarés de Ribota, Codos, El Frasno, Fuentes de Jiloca, Godojos, Ibdes, Jaraba, Maluenda, Mara, Miedes, Monterde, Montón, Morata de Jiloca, Moros, Munébrega, Nuévalos, Olves, Orera, Paracuellos de Jiloca, Ruesca, Sediles, Terrer, Torralba de Ribota, Torrijo de la Cañada, Valtorres, Velilla de Jiloca, Villalba del Perejil, Villalengua, Villarroja de la Sierra, La Vilueña.

Villarroja está situada en el sistema Ibérico, en el valle del río Ribota, al pie de la Sierra de la Virgen, a 734 metros sobre el nivel del mar. Se encuentra a 22 kilómetros de Calatayud, la capital de la comarca, y a 102 de Zaragoza.

En este amplio territorio, el cultivo de la vid convive en altura con plantaciones de almendros, cerezos y olivos, mientras que árboles frutales como el manzano, el peral y el melocotonero son cultivados en la vega, junto a los ríos.



Fotografías: Ernesto Pérez Guerrero

Las condiciones edafológicas, la altitud a la que se sitúan los viñedos y la climatología reinante en la zona, unido a la variedad garnacha tinta, hacen de esta denominación de origen un lugar privilegiado para el cultivo de la vid y la producción de vinos con una marcada personalidad resultado de un clásico *terroir*.

LADERAS DE CARALASIERRA (SIERRA DE LA VIRGEN)

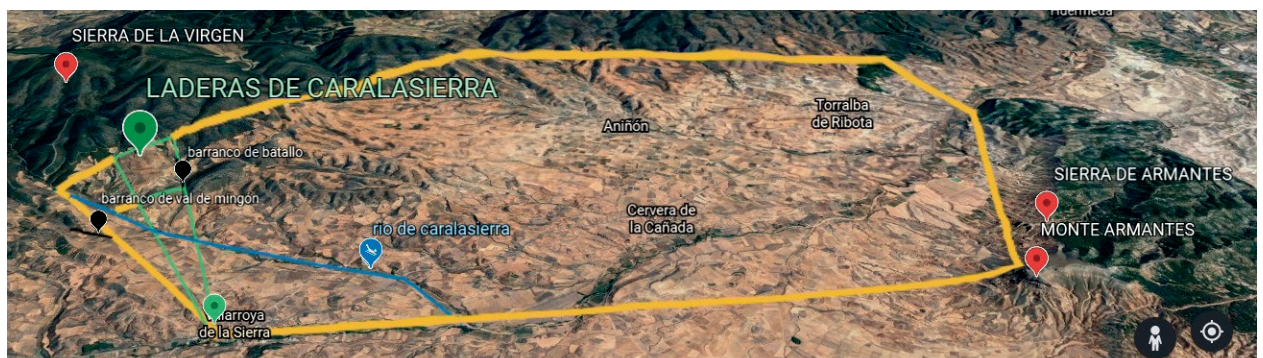
La Sierra de la Virgen es una sierra que se encuentra en la comarca del Aranda, comunidad de Calatayud, Aragón, España. Se alza al sur del macizo del Moncayo, entre los valles de los ríos Ribota y Aranda, afluentes del río Jalón.

La mayor parte del viñedo se encuentra protegido por esta sierra y está plantado en vaso y en laderas de secano, con una altitud de entre 900 - 1100 metros, en el término municipal de Villarroya, en pleno sistema Ibérico.

Desde el punto de vista geomorfológico, la cuenca de Calatayud es una reproducción en miniatura de la cuenca del Ebro, con tres unidades diferenciadas: las sierras exteriores, el interior de la fosa y el piedemonte. Se trata de una zona de complicada orografía, situada en las estribaciones del Moncayo y caracterizada por una compleja red hidrográfica formada por diversos afluentes del río Ebro, como el Jalón, el Jiloca y otros menores. Los viñedos descienden por las laderas de las sierras, con altitudes que oscilan entre 550 - 1040 metros.

Laderas de Caralasierra es un paraje aproximadamente a 900 - 1000 metros de altitud, de maduración tardía, cantos rodados en superficie y arcilla en profundidad. A la salida del pueblo, que se encuentra a 800 - 870 metros de altitud, la vendimia viene temprana y la fruta es más roja y muy fresca. Por el contrario, en las Laderas, situado a un poco más de altitud pero más lejos del pueblo, la vendimia se realiza entre 15-20 días más tarde; por ello, es de menos graduación alcohólica y la fruta es más negra.

En esta situación geográfica, la viña posee un suelo de marcado carácter arcillo-ferruginoso: suelos compuestos sobre todo por arcillas, con alto contenido en hierro y cantos poco rodados. Son suelos con bastante perfil que pueden sobrepasar los tres metros de profundidad. La altitud y la localización, así como su fecha tardía de recolección, confieren al vino una carácter de máxima expresión de fruta y variedad. Como resultado, los vinos tienen una graduación alcohólica alta y mucho color.





Fotografías: Ernesto Pérez Guerrero

CLIMA

El clima se caracteriza por su continentalidad, con inviernos fríos y veranos calurosos. La temperatura media anual es de 13,1 °C, con grandes diferencias entre la noche y el día durante la época de maduración; de cinco a siete meses de heladas. Las temperaturas y precipitaciones varían desde el fondo de la fosa, con temperaturas suaves y precipitaciones bajas, hasta las temperaturas más bajas y precipitaciones ligeramente superiores, a medida que se asciende. La pluviometría media es de 300 - 550 milímetros.

L'ECOLE TINTO 2020

Vino tinto seco

CRIANZA. Sin crianza.

FERMENTACIÓN. Maceración en frío de la uva en depósito durante tres días. La uva, despalillada sin romper el grano (a 7-10 °C), fermenta a temperatura controlada de 24 °C durante 20 días y se somete a dos bazuqueos al día en depósitos de cemento; el proceso finaliza a 26 °C con descube por cata. Fermentación maloláctica entre 22-24 °C también en cemento.

NOTA DE CATA. Color frambuesa, nítido y denso; nariz intensa y compleja, varietal y elegante; aparecen aromas a frutos negros del bosque y maduros (mora, ciruela, frambuesa, arándanos), casis y regaliz negro, sobre fondo de sotobosque y especias (pimienta, clavo) y hierbas aromáticas (camomila, lavanda). En boca, la entrada es franca y fresca, estructurada, carnosa, de longitud media larga; con volumen y grasa medios en equilibrio con la tanicidad dulce y la frutuosidad del centro de la boca; cuenta con una gran frescura que deriva de su acidez natural y de las notas herbáceas varietales que le aportan longitud, lateralidad y larga vida.

MARIDAJE

Dadas las características propias de este tipo de variedades, acompañarán a la perfección a platos de sabores rotundos, a cualquier tipo de carne y a quesos curados.

Para la carne, sugerimos un buen maridaje con pato, codorniz, pollo, paletilla de cerdo o carnes curadas acompañadas con salsas de frutos dulces.

Para los quesos, recomendamos un gouda, un vasco, un manchego o un parmesano.

Ideal para platos que lleven salsa de frambuesa y de arándanos, para pescados de sabor intenso o, incluso, para ensaladas a cuyos vegetales los acompañen carnes, quesos o frutos secos. Maridan muy bien con frutas secas, como orejones o pasas, y con postres de cacao o chocolate negro.

Condiciones de consumo: entre 14 y 18 °C, con uso o no de decantador.

Condiciones de conservación: entre 10 y 14 °C y no menos de 30 % de humedad.