

n el año 2001 la familia Bernal García-Chicote acondicionamos una vieja almazara de aceite del año 1950 para la elaboración y crianza de vino tinto con la variedad tempranillo. La uva proviene de nuestro viñedo familiar plantado en vaso sobre terreno arenoso.

Desde el inicio la finalidad ha sido elaborar de forma natural y novedosa con largas maceraciones, para mostrar la máxima expresión del tempranillo peludo en la Mancha, siendo nuestros vinos una consecución de la variedad, terreno y climatología (frutales, jugosos, con taninos aterciopelados y amplios.)

Durante la vendimia, para conservar las características de la uva, la recogida se hace manualmente en cajas durante las mañanas. El encube se realiza respetando la integridad de los hollejos y las pepitas, para así poder elaborar con las largas maceraciones.

La primera cosecha fue en el año 2001, plantándose el viñedo en el año 1989. Desde la cosecha 2002, los vinos no son clarificados ni estabilizados, este proceso se realiza de forma natural en la barrica. La crianza en barrica se realiza a una temperatura de 15 grados y una humedad que oscile entre el 75 y 80%, durante todo el año. Esta temperatura es la misma en las salas de durmientes para botella, así toda la crianza del vino es uniforme.

En la búsqueda de esta máxima expresión, realizamos la primera prueba en la cosecha 2003. En un depósito de 400 litros se fermentaron 300 kilos de uva, llevando la maceración de los hollejos hasta los 40 días, después el vino paso a barrica con sus lías, permaneciendo en esta durante un año. El vino obtenido fue muy expresivo, con unos taninos terrosos, aterciopelados (algunos lo han calificado de domesticados), y largo postgusto. Viendo el resultado obtenido se decidió que el crianza de la cosecha 2004 macerará durante 40 días.

En la cosecha 2004 quisimos avanzar algo más, y volvimos a realizar otra prueba de maceración, pero esta vez la prolongamos hasta los 90 días. El vino entró a barrica con sus lías y permaneció en ellas durante 8 meses. La prueba fue igual de satisfactoria que la del 2003, pero el vino mejoraba en boca, siendo sus sensaciones gustativas más largas. A partir de este ensayo y desde la cosecha 2005, la maceración para los vinos de crianza sería de 90 días.

En la cosecha 2005 se quiso comprobar la capacidad de crianza de este vino de larga maceración. En siete barricas nuevas (5 roble de francés y 2 de americano), se mantuvo el vino con lías durante 20 meses. Al embotellar este vino en diciembre de 2007, se comprobó que esta larga crianza había respetado sus colores (no hay tonos ocres ni naranjas, son rojos y algo violetas), en nariz estaba perfectamente ensamblada la barrica y la fruta; en boca jugoso, taninos redondos y largos recuerdos. Sería el primer reserva.

En la cosecha 2007 se empezó a realizar fermentaciones en barrica de 300 litros (siete barricas nuevas de roble americano). El vino realizó la fermentación alcohólica, maloláctica y la maceración de 90 días con las barricas abiertas, después se descubo, se taparon las barricas y se introdujo el vino con lías. Estos vinos estuvieron 20 meses en barrica desde el encube.

La última búsqueda en elaboraciones ha sido iniciar en la cosecha 2010 el camino de uva ecológica, nuestra primera cosecha de uva y vino ecológico será la 2013.

Todo este trabajo mediante pruebas y arriesgadas elaboraciones naturales con las largas maceraciones y crianza con lías, va encaminado a buscar lo mejor de nuestras uvas, es el objetivo y filosofía de nuestra bodega.





