

THM Blanco 2024

Introducción

En este vino se apuesta una de las variedades históricas de Rioja: garnacha, en su versión blanca.

Plantada principalmente desde la Filoxera en aquellos lugares de cultivo extremo; parcelas o zonas de parcela donde el riesgo de helada, daños por viento o sequía, era altos. A pesar de ser una variedad con vocación de climas cálidos se comporta de forma excelente en un clima frío, aunque para ello haya que pagar un tributo en forma de bajos rendimientos.

Variedades

- 95% garnacha blanca
- 5% Maturana blanca

Viticultura y Suelos

Cultivada en las laderas de los montes Obarenes, justo en el límite con el bosque. Son suelos calizos, franco-arenosos, de profundidad variable, y limitados por una roca arenisca, frecuentemente fragmentada, que aporta garantías de supervivencia a los viñedos de cierta edad (25 años en adelante).

Cultivamos con el sistema de vaso tradicional que, por un lado, complica la mecanización, pero, por otro, facilita el establecimiento de un buen microclima para la uva.

Climatología

Fue una cosecha complicada en lo referente a clima: cálida y seca. Dos aspectos clave compensaron la climatología: por un lado, la elección de parcelas, que se sitúan en la vertiente del río Oja-Tirón donde encontramos los viñedos más antiguos en las tierras más interesantes y, por otro lado, la propia vocación de la variedad que es “sufridora” como ninguna.

Cata (abril 2025)

Los vinos de garnacha blanca tienen siempre una fuerte personalidad, aunque, es cierto, con frecuencia les cuesta unos meses “dar el salto” en expresión. En este caso se trata de un vino recién embotellado por lo que precisará de unos meses para integrar, ordenar y redondear su cata.

Es una cosecha mediterránea y eso se percibe en la cata. En nariz destacan notas de fruta con un punto de madurez pero sin perder la frescura típica de la variedad, parecen frutas de hueso superponiéndose a los cítricos. En un segundo plano aparecen flores blancas y bollería. La boca es amplia, sabrosa, redonda y muy persistente destacando por su mineralidad y enorme recorrido. La retro-olfacción mantiene la frescura acompañada con notas discordantes de fruta en licor.

Es un vino ambivalente fresco y con nervio para consumir como joven pero con una gran vocación para el envejecimiento. La paciencia en este vino se ve recompensada.

Análisis químico

Grado alcohólico	13,0º
PH	3,15
Acidez total	6,00 g ac tartárico
Ac. Volátil	0.28 g ac acético
Ac. Málico	1,40 g

Vendimia, elaboración y crianza

A pesar de ser una variedad de ciclo largo, y estar cultivada en una zona fría, no suele tener problemas de maduración debido principalmente a la edad del viñedo y a la baja producción. Es una uva de piel fina y por tanto sensible a botrytis (podredumbre), en la mayoría de los años el aviso de lluvias precipita la cosecha. La sanidad es clave.

Fermenta en un sistema mixto de depósito y barrica nueva para intentar compaginar las virtudes de ambos. Posteriormente se conservará el vino en roble con sus lías durante cuatro meses terminando la crianza propiamente dicha con otros cuatro meses en hormigón con una parte de la lía fina que contribuye a su afinamiento.