

THM crianza 2023

Introducción

TIHOM comenzó su andadura con vinos “atípicos”. Queríamos demostrar la grandeza y diversidad de Rioja. Pero, en ningún caso, renunciamos a los “clásicos”, eso sí, reinterpretados con las condiciones y el saber actual.

Los maestros del vino del último siglo y medio, desde Don Victor Manso de Zúñiga, pasando por Don Antonio Larrea, y llegando a Don Manuel Ruiz-Hernandez, coincidían en una “*proporción áurea*” del vino basado en la reina de las variedades, Tempranillo, dulcificada con Garnacha y con toques del fuerte carácter que aportan Mazuelo y Graciano.

Con algunas salvedades, es el camino que hemos seguido.

Varietales en la composición de THM crianza 2023:

- 65% Tempranillo
- 20% Garnacha
- 10% Graciano
- 5% Mazuelo

Suelos

Los viñedos se encuentran en la comarca de Haro. El origen geológico son terrazas antiguas del Terciario, suelos sueltos, pobres... con diferentes proporciones de canto rodado y arena.

No damos una importancia especial a la edad del viñedo. Priorizamos el desarrollo de las raíces en el perfil edafológico, con un buen reparto en la exploración del suelo y en las cotas, en profundidad, alcanzadas. Esto es importante, aunque, en igualdad de condiciones, el viñedo antiguo siempre aporta valor.

Climatología 2023

Se trata del año más seco del quinquenio, especialmente en verano.

Enormemente variable en el reparto de lluvias: invierno lluvioso, primavera con poca lluvia hasta llegar a junio donde duplicó la lluvia normal, el resto

del verano casi sin lluvias hasta llegar a septiembre donde un par de golpes importantes de agua complicaron la sanidad y por tanto la vendimia.

Fue un año de viticultores avezados, aquellos preparados para actuar sobre el viñedo en función del clima y tomar decisiones rápidas.

Las tierras muy pobres, horizontes superficiales y viñedos muy expuestos al sol (otrora los mejores) tuvieron problemas.

Cata

Como debe ser: “la cata expresa la cosecha”.

A la vista es un vino de capa media con colores rojos vivos que ya indican su excelente acidez. En nariz nos empieza a descubrir la cosecha; la calidez y sequía del verano se muestra en las notas a fruta madura de garnacha, hoy por hoy, dominante sobre las notas de tempranillo e incluso sobre las especias de roble. Algo que, sin duda, cambiará en los próximos meses-años, ganado en equilibrio e integración. La boca tiene un perfecto equilibrio dulzor-acidez-amargor que hace al vino muy atractivo para la cata.

Análisis químico

Grado alcohólico	14,5º
PH	3,65
Acidez total	5,23 g ac tartárico
Ac. Volátil	0.61 g

Crianza

12 meses en robles: bosques Allier (para Tempranillo y Graciano), Nevers (para Garnacha y Mazuelo). Grano medio-fino. Tostado ligero pero largo en tiempo.

Fermentación maloláctica en primavera, hasta entonces conservación sobre lías.

Clarificado con clara de huevo fresca.