

TIHOM 2019 tinto

Se busca sorprender; Mazuelo y graciano, de zona fría, son mayoritarios y toman la “batuta” en este vino. Es floral y con fruta sin excesos de maduración. Tímidas notas dulces de Garnacha y un pequeño recuerdo muy minoritario de especias de robles finos.

TIHOM reivindica el Rioja con carácter, el Rioja multivarietal, el Rioja que huye de la homogeneidad, de la tiranía de Tempranillo y que reniega de los vinos que esconden sus vergüenzas tras “biombos” de roble.

Es un vino que deja a un lado Tempranillo para ofrecer una alternativa de máxima calidad con una personalidad diferente y con un carácter **atípico**:

¡SI!, esto también es Rioja.

He ahí su fortaleza.

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 la profundidad alcanzada. Esto es importante, aunque, en igualdad de condiciones, el viñedo antiguo, bien gestionado, siempre aporta valor.

Climatología

Casi siempre un año “excelente” queda definido por su climatología.

La temperatura media del año fue 12,6°C, casi un grado menos que 2023, principalmente debido a temperaturas moderadas en verano. El invierno fue suave en términos generales, aunque se alcanzaron, fugazmente, temperaturas de -5°C que no ocasionaron problemas. En primavera hubo heladas puntuales sin incidencia significativa ya que se produjeron al principio de la estación. Curiosamente se registró la temperatura máxima anual en junio (40,5°C) que no llegó a ocasionar problemas en la floración.

El verano transcurrió dentro de la normalidad con temperaturas agradables que favorecieron una excelente maduración.

Lluvias suficientes y, lo mejor de todo, muy bien repartidas lo que contribuyó a completar ciclo vegetativo sin sobresaltos.

Cata (marzo 2024)

Es un vino que sorprende en cata puesto que sus variedades componentes, cultivadas en zona fría, definen un perfil que el catador no espera.

De cuerpo medio, color rojo intenso y con meniscos casi uniformes en copa. Su componente nasal, punto fuerte de este vino, abandona la clásica fruta madura para apostar por notas florales, hierbas de monte bajo en primavera y frutas rojas de hueso más fresca. Muy en segundo plano aparecen tímidas especias de roble perfectamente ensambladas. La boca es dominante, ancha y larga, mineral y muy equilibrada. En retolfacción descubrimos especias mucho más complejas y definidas, vuelven las notas florales que, esta vez, presentan matices más complejos y diferenciadoras y, quizás, algo más curadas.

Se encuentra en un excelente momento de consumo a pesar de que su envejecimiento nos deparará sorpresas. Hay que tener en cuenta que Mazuelo y Graciano se añaden en pequeñas proporciones (del 5 al 15%) a los clásicos Gran Reserva para “garantizar” un buen envejecimiento de Tempranillo y, en este caso, constituyen la columna vertebral de este vino con un 87% de su composición.

Proporción varietal

Mazuelo 44%

Graciano 43%

Garnacha 9%

Tempranillo 4%

Análisis químico

Grado alcohólico 14,5º

PH 3,45

Acidez total 5,50 g ac tartárico

Ac. Volátil

0.61 g

Crianza

Un año en robles diferentes buscando el respeto de la variedad: “decorar sin tapar el vino”.

Dentro de Francia nos decantamos por bosques de la zona de Allier para Graciano y Nevers para Mazuelo. En Garnacha cambiamos de país y optamos por bocoys (barricas de 500 litros) de roble Húngaro. Todos de grano medio-fino con un tostado ligero, pero largo en tiempo, buscando la máxima complejidad sin que la madera domine.

Fermentación maloláctica en primavera, hasta entonces, conservación sobre lías finas en la propia barrica.

En principio se crían los varietales por separado y, una vez realizado el *coupaje*, se envejece doce meses más en depósito de hormigón sobre parte de sus lías finas, es aquí donde comienza la integración del conjunto.

Previo al embotellado se realizará una clarificación con clara de huevo fresca.