



FICHAS TÉCNICAS

COSECHA 2020





FILOSOFÍA

El vino es un elemento vivo, que lleva en sí mismo la fuerza de la vida y el carácter de su tierra. Es un intrincado juego de contrastes, de luz y de sombras, donde los aromas son trascendentales, porque en ellos cada año, la viña captura el tiempo en términos cronológicos y climáticos.

Esa es la búsqueda de nuestra Bodega, hacer vinos que expresen nuestro terroir y sus momentos y a nuestro estilo enológico lo definimos como Enología Aromática.





EL TERRUÑO DEL VALLE DE GUADALUPE

El Valle de Guadalupe se encuentra en la frontera sur de la franja del vino ubicada en el hemisferio norte. Esto hace que nuestro macroclima sea de tendencia cálida, sin embargo el Valle de Guadalupe por una coincidencia geográfica maravillosa, une el viento marino frío que entra desde la bahía de Ensenada, a suelos muy pobres, arcilloso-graníticos y arenosos y nos permite tener un mesoclima con lo mejor de los mundos, donde tenemos alte radiación solar que nos da la madurez y tenemos la frescura del viento marino que nos da las pausas y el respiro nocturno. Esto hace al Valle de Guadalupe un lugar único en el planeta.



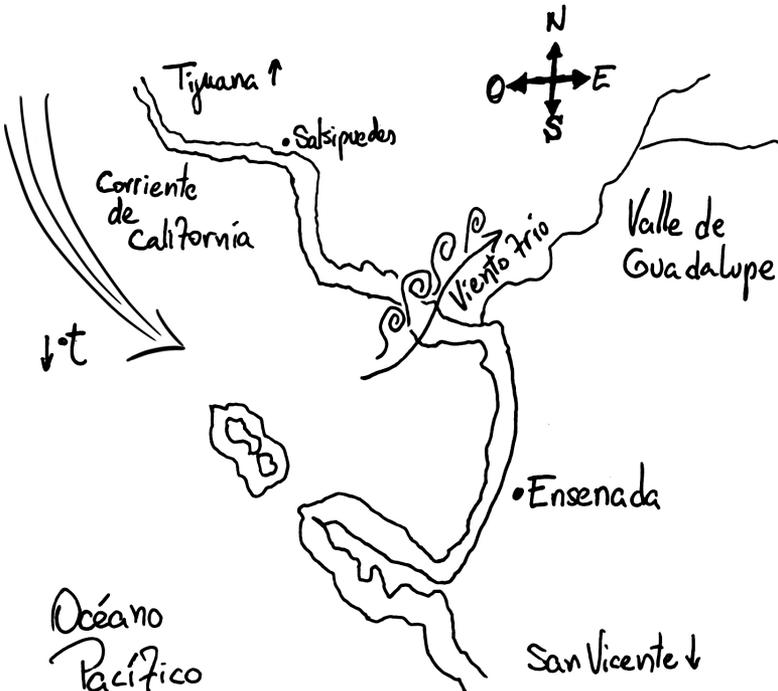
Viña en arenal del río seco en Valle de Guadalupe

.....



La zona se caracteriza por una pluviometría baja, que oscila en promedio entre los 250 mm de lluvias al año (Como comparación Bordeaux o Rioja tienen 2500 mm/año).

Tiene un clima Mediterráneo - solo llueve en invierno- con una estación seca prolongada, que hace que las viñas sean muy sanas. Aunado a esto los suelos son de origen marino, que implica que tienen un contenido de sal con niveles entre los 900 y 1050 miligramos. Esta sal aumenta el nivel de estrés hídrico en la uva y con buena enología, la del vino resultante.





MÉTODO ENOLÓGICO

La vinificación está hecha con pisoneo manual, en tanques abiertos de 800kg y con temperaturas controladas, donde lo más importante es el contacto entre la piel de la uva y el mosto, en forma muy delicada pero constante, las 24 horas del día, los 7 días de la semana. Es importante destacar que es en la piel donde este milagro sucede, donde el tiempo se vuelve aromas, colores y texturas, y por lo tanto no concebimos la idea de hacer vinos de alta gama, sin que este contacto constante pero delicado suceda. Esto nos lleva a la artesanía y paciencia.

Los prensados son en prensas de canasta manual. La crianza está hecha en barricas de robles franceses solamente, de diferentes usos en función al vino, por 12 a 14 meses; consideramos que la madera no debe ser un ingrediente sino más bien un recipiente, con elementos eléctricos y de microoxigenación que nos permiten la correcta limpieza y madurez del vino. Finalmente los vinos se dejan madurar en botella por 12 meses antes de salir al mercado.





CLIMA DE LA COSECHA 2020

En la temporada 2020, tuvimos una temporada de lluvias (Nov 2019-Oct 2020) media, con un promedio de 249 mm/m², mayor a los dos años anteriores, con muy buena sanidad porque no tuvimos lluvias de verano y eso aunado al calor y viento aseguran que no haya enfermedades fungosas como botrytis, mildiu y cenicilla.

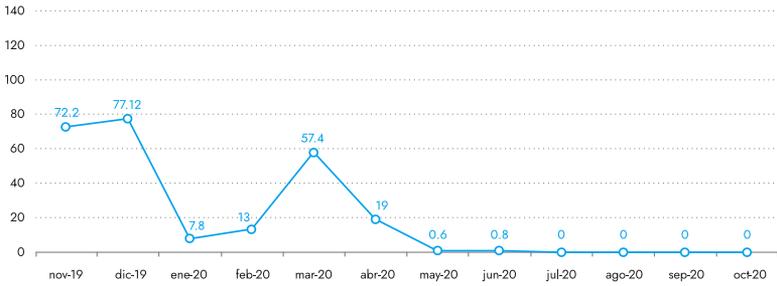
En términos de calidad fue alta, ya que la maduración fue relativamente lenta en los tintos y se lograron desarrollar los aromas plenamente, con buen color y una concentración de taninos media en los arenales y muy alta en las arcillas de nuestro Nebbiolo.

Podemos observar que tuvimos un golpe fuerte de calor el 07 de septiembre, en variedades Blancas y Grenache, esto no tuvo ningún impacto ya que su madurez y cosecha es previa, en el caso de tintos esto fue bueno para nuestro Nebbiolo porque ayudo a bajar la acidez total, y aceleró la madurez aromática y de azúcares.

En términos generales fue una buena vendimia, con vinos con aromas intensos y definidos, taninos de piel tersos y ligera pungencia en taninos de semilla que esperamos suavizar en la crianza y que le dan la persistencia en el final de boca.



Lluvias cosecha 2020



Fuente: Centro de Investigación Científica y de Educación Superior de Ensenada (CICESE)
Técnico encargado: Santiago Alfonso Higareda Cervera

Temperaturas Verano 2020



Fuente: Centro de Investigación Científica y de Educación Superior de Ensenada (CICESE)
Técnico encargado: Santiago Alfonso Higareda Cervera



NUESTRAS MARCAS

“La mejor manera de predecir el futuro es crearlo”

Abraham Lincoln



FICHA TÉCNICA

MARELLA

COSECHA
2020



PRESENTACIÓN: RESERVA

Es un Chardonnay 100%, que logra expresar con gran elegancia la asincronía que sucede en un viñedo de arena en medio del Valle de Guadalupe, donde por los calores típicos del verano, los aromas y azúcares se aceleran y las acideces se retrasan, afortunadamente gracias a esto, se logra tener un vino con aromas intensos, con gran volumen en boca, sin perder la acidez y frescura. La vinificación está hecha con prensados de racimos enteros a presiones muy bajas, con un rendimiento del 25% por tonelada, que permiten extraer lo más sutil y elegante, con una vinificación parcial en tanque de acero inoxidable y luego en barricas francesas. Y con una fermentación maloláctica que lo redondea y le da cremosidad. Es un vino insospechado para una zona cálida, sorprendente por su elegancia y encanto.

NOTAS DE CATA

Es un vino de un amarillo dorado muy limpio y cristalino, que en nariz se muestra muy intenso y complejo, iniciando con ligeras notas de cera de abeja y ambar, luego empieza a abrir y se muestra mas amplio desplegando notas tropicales de piña madura , melon y bannanas con un fondo de crème brûlée y miel que le dan un final muy largo y calido.

Temperatura de servicio 15 °C



FICHA TÉCNICA

el Perfumista

COSECHA
2020



El Perfumista es un Cabernet Sauvignon 100% proveniente de una selección de hileras de viñas viejas de 80 años, que habitan en los arenales del río seco, son suelos de arena muy gruesa, llenas de cuarzo blanco, con un drenaje muy rápido y que al estar pegadas al río seco, enfrentan el viento marino de forma directa que las refresca, pero a la vez las deshidrata; y es en esta austeridad, donde el agua se vuelve un anhelo, que se gesta el carácter y la intensidad, no hay energía para el color o los taninos, y toda su expresión se vuelca en aromas, como una melodía maravillosa dispuesta a seducir a todos los que nos acerquemos a ellas.

Su esencia son las emociones que se generan cuando se percibe la belleza y pureza de un elemento frágil. Algo maravilloso de este vino, es su nivel de intensidad y nitidez en contraposición a la delicadeza de sus aromas. Quizá el Cabernet menos Cabernet del planeta una auténtica joya y un viaje inolvidable al lado más frágil y resiliente del Valle de Guadalupe.

NOTAS DE CATA

Es un vino de color rojo rubí muy cristalino y brillante, su nariz es realmente sorprendente, por su pureza y nitidez, con notas de rosas rojas y fresas maduras muy intensas, es imposible no sonreír y sentir como las memorias se vienen a la cabeza, no se si por los elementos románticos que evoca, como las rosas y fresas, pero realmente es cautivador. Después podemos ver como abre y se va volviendo más complejo, con ligeros tonos de casis y dejos de hierbabuena y pétalos de rosas rojas secas, en boca estos aromas se traducen muy bien a sabores que confirman la lectura, su acidez es tartárica en el frente de la boca, casi sedosa por sus taninos de piel de Uva y con un punto de ligero amargor que nos recuerdan a piedras húmedas de río que le dan un final largo y persistente, donde los aromas vivan más tiempo.

Temperatura de servicio 18 °C



FICHA TÉCNICA

el MALABARISTA

COSECHA
2020



El Malabarista es una base de Grenache de una viña vieja de 65 años, y adornos de Petit Verdot, Nebbiolo y Tannat de viñas maduras, todas de suelos de arena; en estos viñedos el viento entra en forma diagonal y logra refrescar sin deshidratar a las viñas, con lo que se logra un equilibrio entre aromas, color y taninos.

Su esencia es el equilibrio, sin extremismos, con sobriedad, sin caer en todas las modas y con la convicción que nuestro Valle es un terroir único en el planeta, con una identidad que merece ser mostrada al mundo desde una perspectiva limpia y vibrante.

NOTAS DE CATA

A la vista es de un rojo Ópalo, profundo y brillante; en nariz de entrada inicia con tímidas notas mediterráneas de Membrillo y Manzanas amarillas, luego evoluciona y abre a fresas maduras y notas de manzana roja en caramelo, y en el fondo termina con notas de chocolate de leche, es realmente un desfile, lleno de complejidad y alegría; en boca confirma la manzana caramelizada y fresas maduras, dando una acidez fresca y jugosa, los taninos son tersos y delicados y el final es largo con ligeras notas de nuez tostada.

Temperatura de servicio 18 °C



FICHA TÉCNICA

HÉKATE

COSECHA
2020



Hékate es un Zinfandel al 90% proveniente de una viña es una viña vieja de 65 años, con tantas arrugas, como historias, genera un vino lleno de templanza, con notas aromáticas que recuerdan el oriente. El 10% adicional es un adorno de Tannat de viña madura, que le da más oscuridad y un final persistente y memorable.

Su esencia es nocturna, celebra la luna y baila entre sus destellos, quizá por lo mismo genera un carácter más sensual, con calidez y frescura, como una noche en el desierto.

NOTAS DE CATA

A la vista es de un rojo profundo, con ribetes violáceos; su nariz es casi mística y desértica, iniciando con notas de incienso, ámbar y dátíl caramelizado, en los bordes podemos sentir notas cremosas de nuez shea butter (como la de los jabones antiguos) y termina con un final de toffee (que es un caramelo inglés masticable hecho de una mezcla de leche quemada y whiskey). En boca es muy contrastante, porque tiene un ataque de cerezas rojas y cacao, con una acidez media y un tanino muy terso y envolvente, el final en boca es muy largo con notas de nuez y cacao, muy redondo.

Temperatura de servicio 18 °C



FICHA TÉCNICA

ORPHEO

COSECHA
2020



Orpheo es un Malbec al 82% y un 18% de Tannat, ambos de viñas en suelos limo-arenoso.

Su esencia tiene que ver con la rebeldía, ante los estereotipos y un “status quo” dominado por la sobremadurez y maderización. Hay una gran diferencia entre los vinos que se consumen y los que se convierten en una experiencia. Los grandes vinos apelan a la sutileza, a la seducción, evitando mostrar todo de forma obvia, sino dejando espacios y silencios, donde podemos leer entre líneas. En Orpheo tratamos de mostrar esa búsqueda, donde la viña se expresa de forma más franca, sin estereotipos, con el riesgo de tener aristas que duelan pero que emocionen.

NOTAS DE CATA

A la vista es de un rojo intenso con ribetes morados, muy cristalino y brillante; en la nariz es muy intenso con aromas muy definidos y nitidos, nos presenta un Malbec absolutamente distinto, con un universo herbal y fresco, inicia con notas de pasto limon, hierba buena y piedra humeda muy elegante, luego abre a notas de cascara de limon amarillo y cardamomo, y en el final termina con notas de nuez macadamia y cacao amargo. En boca es de un inicio fresco y muy congruente con los aromas percibidos en la nariz, su acidez es vibrante con un cuerpo medio de taninos muy tersos, y termina con notas dulces de cacao y chocolate oscuro, muy largo y sedoso.

Temperatura de servicio 18 °C



FICHA TÉCNICA

HYPERION

COSECHA
2020



Hyperion es un Nebbiolo 100%, viene de una viña madura de Nebbiolo, proveniente de las originales plantas madres que llegaron hace más de 70 años al Valle de Guadalupe y que a través de los años, han tenido lo que podríamos atrevernos a decir es un ejemplo de adaptación epigenética maravilloso.

Su esencia tiene que ver con la intensidad de luz de nuestra latitud 32, que se expresa en la profundidad de su color y concentración de sus taninos, en armonía perfecta con la frescura y nitidez de sus aromas refrescados por la brisa marina. Es un vino que nos sorprende por esta maravillosa sinergia de elementos del tiempo y la naturaleza que expresa con sobriedad y elegancia su origen.

NOTAS DE CATA

A la vista, el color es de un rojo vibrante y profundo, con una oscuridad sedosa y cristalina; en la nariz es intenso con notas de cerezas negras maduras, muy fragantes, en los bordes hay notas de pétalos de rosas secas y en el fondo ligeras notas de piedras de río. En boca es muy congruente con su nariz, el ataque dulce muestra los sabores de cerezas negras calidas y jugosas con una acidez grata, y permite que las notas de rosas secas y la mineralidad de los sabores de piedras de río se expresen, el final es terso y aterciopelado, con un final de chocolate amargo.

Temperatura de servicio 18 °C



FICHA TÉCNICA

Ala Rota

COSECHA
2020



PRESENTACIÓN: MAGNUM

Es nuestro vino más íntimo, donde contamos la historia de una viña en el arenal del río seco, que muestra como el arraigo nos transforma.

Ala Rota está basado en un Cabernet Sauvignon de Arenal, que le dan la identidad aromática compleja, intensa y muy nítida, con notas de fresas muy maduras, pétalos de rosa, y grosellas. La otra proporción de la mezcla está dada por una pequeña proporción de Tannat de un suelo Limo Arenoso, a un metro más de altura del arenal, este aporta intensidad en color, taninos y el contraste de aromas de piedras húmedas y notas mentoladas.

Temperatura de servicio 18 °C



FICHA TÉCNICA

ICARÖ

COSECHA
2020



PRESENTACIÓN: MAGNUM

Icaro, es el corazón de nuestra Bodega, en él plasmamos esta búsqueda de libertad enológica, sin límites y sin escatimar ningún esfuerzo para lograr expresar al máximo, las maravillosas cualidades geográficas, edafológicas, climáticas y culturales que nos ofrece el Valle de Guadalupe.

Icaro es una mezcla de Nebbiolo de suelos arcillo graníticos de las faldas de los montes del Valle y la otra parte está compuesta por Cabernet Sauvignon de los Arenales a orillas del río seco.

Icaro es un vino Icónico en México, porque se rebela a los paradigmas enológicos de la industria y se cuestiona el porqué de cada decisión, llevándonos a un modelo Enológico auténtico, manual y basado en el conocimiento; donde el vino se vuelve una escultura aromática que trata de capturar el tiempo y un momento de belleza en la vida de la viña.

Temperatura de servicio 18 °C



HYPERVINOS

FICHAS TÉCNICAS
COSECHA 2020

BODEGASICARO.COM



Bodegas Icaro®, Hypervinos®, marcas registradas, 2023.
Valle de Guadalupe, Baja California, México.