LA GALGA CULEBRA

VILLAMEDIANA DE IREGUA

Pueblo natal y núcleo de la tradición vitivinícola familiar. Se ubica en el interfluvio entre los valles de los ríos Iregua y Leza y flanqueado al norte por la sierra de Cantabria y al sur por el sistema Ibérico. Se trata de una zona con una gran tradición vitivinícola, Villamediana cuenta con uno de los barrios de bodegas históricos más grandes de Rioja.

El objetivo de este proyecto austero pero ambicioso es devolverle a Villamediana de Iregua el reconocimiento que merece en el mundo de la viticultura y la enología. LA GALGA CULEBRA es el primer VINO DE PUEBLO elaborado en Villamediana de Iregua.

CLIMA DE VILLAMEDIANA Y AÑADA CLIMÁTICA

Zona de gran diversidad climática. Pese a que el clima de la Rioja es principalmente continental, la cercanía con el mar cantábrico y los vientos del norte traen la influencia del clima atlántico. Por otro lado, el aire caliente que asciende por la superficie del río Ebro, nos acerca la influencia mediterránea desde su desembocadura.

El invierno de 2024 fue seco y cálido, la brotación se adelantó a finales de marzo. El verano fue moderadamente cálido y seco, permitiendo un ciclo equilibrado y fresco. precipitaciones abundantes a finales de agosto y durante el mes de septiembre, lo que retrasó la maduración. Durante el ciclo vegetativo se registraron 594 mm de precipitación. Fue una cosecha corta marcada por el bajo cuajado y la presión sanitaria

Los vinos del 2024 son frescos y elegantes, de taninos pulidos y perfil aromático de fruta madura y fresca.

VITICULTURA Y VARIEDADES

Viñedos viejos pertenecientes a la explotación familiar desde hace cuatro generaciones. Viticultura tradicional de respeto, cultivo en vaso y sin herbicida donde la economía del agua es vital, debido a que es una zona seca.

La mayoría de los viñedos están ubicados en el término de Zorraquín, en la ladera sur de la RAD de Villamediana, una antigua terraza del Ebro cuyas faldas la forman suelos sedimentarios del TERCIARIO compuestos por hojaldres de areniscas y margas calizas. Suelos muy antiguos, profundos y muy evolucionados que aportan estructura, gran retención y mineralidad.

La filosofía es clara, no se siguen recetas. Cada año se selecciona la mejor uva dentro de la explotación familiar. Los componentes pueden variar con las diferentes añadas, con el objetivo de que el coupage final sea un reflejo real del potencial de cada añada climática.



MANUEL SANTOLAYA

VINO DE VILLAMEDIANA DE IREGUA

LA GALGA CULEBRA 2024 se compone en un 75% del TEMPRANILLO de “La Boquera”, un vaso de 40 años aproximadamente situado en lo alto de la ladera sur de la RAD. Y un 25% de la GARNACHA “del Secretario”, uno de los vasos más viejos del pueblo con más de 100 años de vida y a la que no se puede acceder con tractor.

MÉTODO DE ELABORACIÓN

Vendimia manual y en volúmenes reducidos para mantener la estructura de los racimos intactos. A su llegada a la bodega, una pequeña parte de la uva se encuba a racimo entero, el resto se despalilla SIN estrujar, para que la mayor parte de las bayas permanezcan sin romper.

La fermentación alcohólica se desarrolla en tinas de roble francés de 4.000L de madera usada, a modo de lago.

Una vez terminada la FOH y tras los descubes, el vino pasará aproximadamente 11 meses en las mismas tinas, en una crianza amable y sosegada.

La segunda parte de la crianza se desarrolla en bocoy de 500L de capacidad de madera de roble francés usada. Aquí pasará otros 11 meses antes del ensamblaje final y embotellado.

Todo el proceso se desarrolla en madera de roble francés usada, con el objetivo de lograr una crianza prolongada, que otorgue al vino la capacidad de perdurar en el tiempo pero al mismo tiempo sea extremadamente respetuosa con la fruta. La madera en ningún caso debe aparecer por encima de la fruta, las características varietales, o la influencia climática y edafológica.

FICHA DE CATA

Entiendo la cata como un ejercicio personal y con un toque subjetivo, por eso invito a no dejarse sugestionar por las siguientes notas de cata.

LA GALGA CULEBRA 2024 presenta una intensidad de color media, con un fondo rojo rubí y un ribete rojo y vivo.

La nariz se llena inmediatamente, debido a la gran intensidad aromática, de fruta roja fresca, principalmente de cereza, fresa, frambuesa o grosella. La madera queda totalmente por debajo de la fruta, siendo casi imperceptible.

En boca aporta una sensación frutal y fresca, con un tanino muy fino y una textura crujiente, una buena acidez, que aporta frescura y una ligera sensación de mineralidad caliza. Fluido en el paso de la boca y con un postgusto largo de fruta fresca, de trago largo y placentero.