

Tabuerniga (2016)

Tabuerniga es otro lugar extraordinario en el pueblo histórico de Labastida, donde la viticultura ha sido muy importante durante más de 1.300 años. Donde los trujales de piedra de la edad media rodean los viñedos y miran de reojo a la herencia de los tiempos.

Es un paisaje impresionante, una ladera cóncava atravesada por terrazas de viñedos, algunos de ellos abandonados, otros cultivados, y muchos otros recuperados por nosotros. Tabuerniga es un valle pequeño y vertical, donde su propio retiro ha permitido variedades con un ciclo vegetativo más corto y una expresión diferente. Sobrio y austero, pero lleno de profundidad y elegancia.

A una altura de entre 540 y 630 metros, estas estrechas e históricas terrazas, cultivadas de manera orgánica y respetando la tradición, ofrecen un vino magnífico.

2016 empezó con un invierno suave con lluvias moderadas, seguido por una primavera suave también, pero muy seca. Llegó el verano con un junio sin lluvias y una buena floración formando muchos racimos, grandes, con todas las bayas cuajadas. Julio fue seco y suave con tormentas aisladas, y proliferó la ceniza en casi toda la denominación. El calor en agosto y sobre todo en septiembre, con 2 semanas de 35°C, hizo que las viñas sufrieran. Vendimia muy abundante y, cosa extraña, de buena calidad. Tabuerniga no es una excepción, de hecho, la 2016 es quizás la mejor añada de Tabuerniga hasta la fecha.

BOTELLAS PRODUCIDAS
1.991

