vinetur

Pagos de Anguix inicia la vendimia más temprana de su historia por el calor

La bodega ve una gran añada tras hallar uva sana y una maduración equilibrada en sus viñedos

miércoles 9 de septiembre de 2026



Pagos de Anguix ha iniciado este miércoles, 9 de septiembre, la vendimia de 2026 con la recogida de la uva en sus 80 hectáreas de viñedo propio en la Ribera del Duero. La bodega, perteneciente a la familia Juvé, sitúa así el arranque de la campaña en la fecha

más temprana de su trayectoria, un adelanto que relaciona con una mayor acumulación de calor durante el ciclo vegetativo.

La empresa vincula este cambio en el calendario a una evolución más rápida de la vid y, por tanto, a una maduración antes de lo habitual. La referencia histórica en la zona, recuerdan desde la bodega, situaba el inicio de la vendimia en los primeros días de octubre. El paso al 9 de septiembre refleja, a juicio de la compañía, un desplazamiento claro respecto a esas fechas tradicionales en la denominación de origen.

Pese a ese adelanto, Pagos de Anguix sostiene que la campaña comienza con buenas perspectivas en el viñedo. La bodega informa de que las parcelas presentan un buen estado sanitario y que las bayas muestran una evolución equilibrada en los principales parámetros de maduración. Ese seguimiento previo lleva al equipo técnico a valorar la uva con optimismo antes de la entrada de la fruta en bodega.

“La calidad de la uva en este momento nos permite ser muy optimistas. Tenemos una gran añada a nuestro alcance y confiamos en culminar con éxito estas previsiones”, afirma Pep Jiménez, director de viticultura de Pagos de Anguix.

La superficie cultivada por la bodega está plantada íntegramente con tinto fino, la variedad más identificada con la Ribera del Duero. Los viñedos se reparten principalmente entre Anguix y Olmedillo de Roa, además de Pedrosa del Duero. Las cepas tienen entre 25 y 45 años y, en algunos casos, alcanzan los 850 metros de altitud, una condición que la empresa relaciona con la conservación de la frescura y de la acidez natural de la uva.

La política agronómica de la casa pasa también por limitar el rendimiento a un máximo de 5.000kg/ha. Durante el envero, el equipo realizó un aclareo manual de racimos para ajustar la producción y favorecer una maduración más homogénea. La bodega enmarca estas labores en una gestión parcela a parcela, con decisiones adaptadas a las necesidades de cada viñedo.

Ese criterio individual se mantiene en la recogida. Pagos de Anguix explica que la vendimia se decide por parcelas, a partir de muestreos periódicos y del análisis de variables como la acidez, el pH y la madurez fenólica. La recolección es manual y la

vinificación se hace por separado en cada parcela, con la intención de conservar los rasgos propios de cada origen dentro del viñedo.

“Esta añada nos está mostrando una uva muy equilibrada, con frescura, buena madurez y un gran potencial. Nuestro trabajo consiste ahora en interpretar cada parcela y vendimiarla en su punto exacto, preservando la identidad del viñedo y el carácter de la añada”, explica José Manuel Pérez Ovejas, enólogo de Pagos de Anguix.

Otro de los elementos que la bodega sitúa en el centro de su proyecto es el manejo ecológico del viñedo. La empresa recuerda que introdujo la viticultura ecológica y regenerativa en 2018 y que, en la actualidad, el 100% de su superficie está certificada en ecológico. En ese trabajo incluye prácticas de baja intervención dirigidas a conservar la fertilidad natural del suelo, favorecer la biodiversidad y reforzar la capacidad de adaptación de las plantas.

Entre esas técnicas figura la llamada poda de respeto, que, según la propia bodega, ayuda al desarrollo natural de la cepa y mejora su respuesta ante el estrés hídrico, además de alargar su vida útil. La compañía entiende que este tipo de manejo resulta especialmente útil en campañas de vendimia temprana, al acompañar la evolución de la planta sin perder el equilibrio entre madurez y acidez.

Pagos de Anguix se encuentra en el extremo norte de la D.O. Ribera del Duero, en una zona marcada por la altitud, el clima continental y las diferencias térmicas entre el día y la noche. La bodega considera que esas condiciones influyen de forma directa en la maduración de la uva y en el perfil de sus vinos. Con los datos recogidos hasta el comienzo de la campaña, la empresa mantiene una valoración positiva sobre la cosecha de 2026.

La bodega nació en 2018 como proyecto de la familia Juvé en la Ribera del Duero y elabora cuatro vinos: Ocho Dos Dos, Costalara, Barrueco y Prado Lobo. El inicio de la recolección este miércoles, 9 de septiembre, abre ahora una vendimia que, por calendario y por estado del viñedo, la empresa considera distinta a las habituales en su corta historia.