vinetur

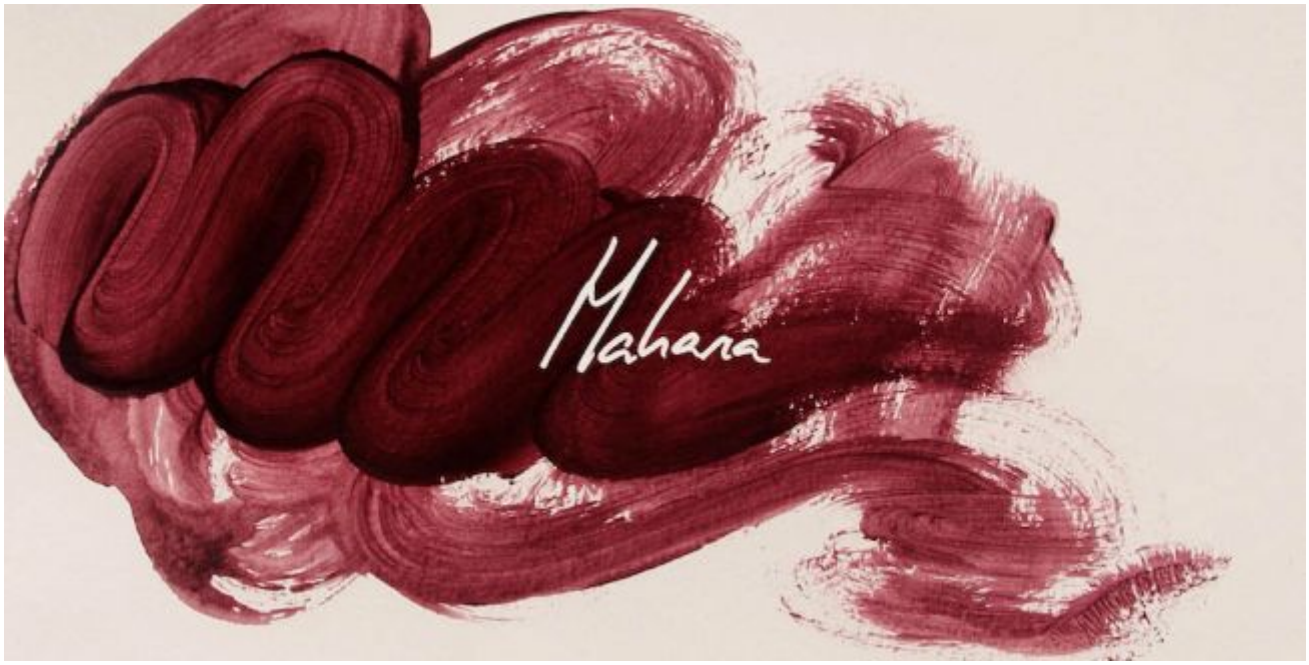
Tu estas Mahara!!!

miércoles 4 de mayo de 2016

ESCRITO POR ANDALUCIADEVINO.COM

Hoy queremos que conozcáis el proyecto de los hermanos Gómez Lucas de San Fernando en Cádiz, Bodegas Vinificate.

Nace en 2011 cuando estos enólogos gaditanos, después de recorrer bodegas de medio mundo deciden apostar por su tierra y comenzar a elaborar vinos poniendo en valor variedades autóctonas. Así nace Mahara



Mahara es un vino elaborado con uva Tintilla de Rota procedente de la viña Calderín del Obispo situado en Pago Balbaína de suelo de albariza. En esta zona el clima meridional esta suavizado por la cercanía del océano Atlántico, pero quien verdaderamente condiciona el clima y la vida en Cádiz son los vientos, el levante y el poniente. Es un vino natural en el que manda la uva. Desde el viñedo, la maduración se controla por catas de uva. En la elaboración no se añade nada externo, la fermentación se controla

mediante cata, una vez finalizadas las maceraciones el vino madura en barricas y tinajas de barro. Todo este proceso se realiza siempre por gravedad.





A continuación vamos a detallar, un poco más, la elaboración de las dos añadas de este vino que actualmente se pueden adquirir.

MAHARA 2012 (Solo disponible en formato Magnum)

De los racimos seleccionados para su elaboración el 20% se despalillo y el resto se usó con raspón. Maceración y fermentación en macetas de PVC, con pisado y remontado diario durante una semana. La fermentación se realizó con temperatura controlada, a unos grados superior a los que se acostumbra. La fermentación manoláctica se realiza en las mismas macetas. Paso a barrica y tinajas de barro durante 9 meses y un mínimo de 1 año en botella. Mahara 2012 es "elegante, delicado, suave y con un punto salino".

MAHARA 2014

El 100% de la uva utilizada para su elaboración se hizo con raspón. Al igual que la anterior añada la maceración y fermentación se realizó en macetas de PVC, sin embargo se realizó un pisado y tres remontes con aireación. Más o menos el 50% del resultante se mantuvo en las macetas y el otro 50% se paso a barrica de roble francés y tinaja de barro durante 7 meses. Mahara 2014 es un vino "fresco, directo y salino".


mahAra
2012


Mahara '12


mahARa
2014

Para darnos cuento de la calidad que exigen Jose Antonio y Miguel a sus vinos, en la añada 2013 no hubo Mahara ya que consideraron que no alcanzaba los parámetros de calidad que exigen. Además el gurú y crítico americano Parker le ha dado 92 puntos a Mahara 2014, la mejor puntuación obtenida por un tinto de Cádiz.

Según las propias palabras de estos gaditanos "lo que pretendemos al elaborar este vino es que cuando se beba un sorbo de Mahara, se sienta lo que hay detrás, la ilusión que ponemos en cada una de las añadas, el mimo y cuidado necesario en cada uno de los momentos de la elaboración, en fin nuestro hacer diferente que hace que el vino sea sincero".

andaluciadevino.com