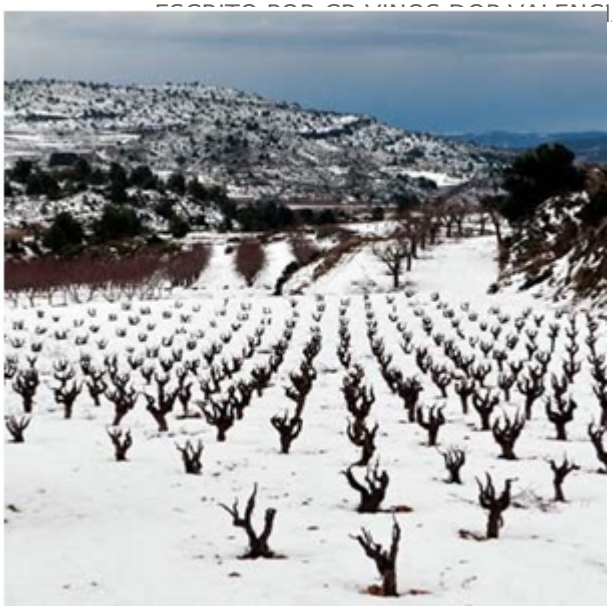
vinetur

Pieza La Moza, el nuevo rosado de montaña de Baldovar 923

martes 6 de abril de 2021





Se trata de una cuvée de 1.825 botellas, que refleja la altura y el paisaje de La Serranía

Baldovar 923, bodega ubicada en Alpuente (Alto Turia DOValencia), se ha lanzado al mercado de rosados con una nueva referencia: Pieza La Moza, un vino mediterráneo, de montaña, fresco, elaborado con uvas de Tempranillo y Bobal.

Se trata de un singular vino rosado que "responde a la inquietud de la bodega de llevar los campos de Tempranillo a un nivel de placer más alto, más intenso del que esta variedad nos ofrecía vinificado en tinto", según explica Nito Alegre, director de la bodega.

La decisión de sacar este nuevo vino "viene influenciada además porque los valores y la estructura de nuestra masa crítica de Tempranillo procede de viñedos cultivados a 1000 metros sobre el nivel del mar, que ofrecen unas uvas con una acidez natural elevada, incluso a madurez fenólica. Vimos esta oportunidad de enfocar la Tempranillo hacia un rosado mediterráneo, de montaña y fresco, y que complementamos con Bobal, también plantado sobre 1000 m.s.n.m., que le aporta finura y profundidad", añade Nito Alegre.

Un rosado singular que refleja la altura y el paisaje de La Serranía

La singularidad de Pieza la Moza 2019 rosado obedece a varias cuestiones que le aportan ese carácter de exclusividad; por una parte "nuestro A.D.N. de baja intervención, ya que es un rosado elaborado a partir de prensado directo de racimos enteros", explica el director de Baldovar 923.

Asimismo, la altura de las parcelas y la edad entre 30 y 60 años de las uvas de Tempranillo y de Bobal, dan como resultado una acidez eléctrica. Esa acidez y su bajo grado alcohólico (12,5%) "nos ofrecen una materia líquida que soporta muy bien crianzas en tinajas y roble francés, con un aporte minoritario de acero inoxidable". Sin duda, un meticuloso proceso de elaboración llevado a cabo y que finalmente refleja la altura y el paisaje de La Serranía del Alto Turia, en la botella.

Para el director de esta bodega, "es muy importante transmitir a los consumidores el origen, su roca madre. La masa crítica de Tempranillo está enraizada sobre suelos de rocas compuestas por pequeñas ostras y corales fosilizados. Es un terroir muy complejo, muy antiguo, de más de 60 millones de años que aporta una complejidad en boca, muy diversa sobre todo en su paladar medio y retrogusto, que exhibe una deliciosa salinidad, persistente y muy original."

Características:

Pieza la Moza está criado en tinaja, roble usado y depósitos de acero. Es un rosado gastronómico de gama media, del que se han elaborado un total de 1.825 botellas, y que va dirigido a alta restauración y retail especializado, nacional e internacional.

Por sus características de acidez, de baja intervención y de ser enfocado desde el terreno, para expresar su geología de fondo marino fosilizado, entra en el segmento de vino para comer y beber. Su estructura aguanta muy bien salazones, huevas, ceviches, y en general entrantes con sabores potentes y persistentes.

Antigua cooperativa

Baldovar 923 es bodega adscrita a la DO Valencia, ubicada en esta aldea de Alpuente, a 923 metros de altura, de ahí su nombre. Con el objetivo de elaborar vinos de calidad en esta zona de La Serranía, con un potencial enológico enorme por la pureza de suelos, sus características climáticas, altitud y sus variedades autóctonas: Merseguera y Bobal, los propietarios rehabilitaron la antigua cooperativa, construida originalmente en 1958 y que llevaba unos 10 años cerrada.

Tras la compra de algunos campos y el arrendamiento de otros, con viñas de entre 20 y 80 años a 900-1200 metros de altitud, cultivándolos bajo prácticas ecológicas-biodinámicas, comienzan a elaborar una gama de vinos singulares, que están teniendo una gran proyección en el mercado.