vinetur

El Coto de Rioja eleva hasta los 997 metros la cota máxima en los viñedos de la DOCa Rioja

El mayor viticultor de Rioja marca un hito en la Denominación con la plantación de nuevas hectáreas de viñedo a una cota máxima de 997 metros de altitud en Finca Carbonera, su viñedo de variedades blancas situado en la localidad de Bergasa. El Coto de Rioja refuerza así su apuesta por la plantación de viñedos en zonas altas para buscar la frescura en sus vinos blancos.

viernes 31 de mayo de 2024

ESCRITO POR MARÍA RAMÍREZ



El Coto de Rioja, la bodega con mayor superficie de viñedo propio de la D.O.Ca Rioja, ha alcanzado los 997 metros de altitud: la cota máxima a la que se ha plantado viña en Finca Carbonera y, por tanto, la mayor altura a la que consta que hay viñedo en toda la Denominación.

Este hito, que llega 15 años después de la primera plantación en Finca Carbonera, forma parte de un ambicioso plan de la marca para potenciar los vinos blancos D.O.Ca Rioja.
En una época donde la mayor parte de las grandes bodegas de Rioja apostaban por otras Denominaciones para sus vinos blancos, El Coto de Rioja escogió un lugar de gran altitud, clima continental y suelos ácidos y pedregosos altamente drenantes, donde el almacenaje de agua garantizaba que la uva madurara sin perder frescura.

Actualmente, Finca Carbonera cuenta con 570 hectáreas, de las cuales 240ha son cultivables y 185ha ya están cultivadas. Con las últimas plantaciones, Finca Carbonera se sitúa a una altitud comprendida entre los 737 a 997 metros de altitud sobre el nivel del mar, lo que convierte a Finca Carbonera en el viñedo a mayor altura de la D.O.Ca Rioja.

"Siendo pioneros en la adaptación al cambio climático en la D.O.Ca Rioja, la plantación de este viñedo de altura resume nuestra firme apuesta por obtener vinos de máxima calidad", afirma César Fernández, enólogo y director técnico de El Coto de Rioja. "Las condiciones de altitud, climatología y suelo que reúne Finca Carbonera permiten a la uva expresar su máximo potencial en términos de frescura, complejidad y finura aromática", añade.

Al tratarse de una zona límite para el cultivo de la vid, el equipo técnico de El Coto de Rioja ha estudiado durante años la adaptación de cada variedad de uva. Por ello, las parcelas de cotas más bajas y mejor expuestas se destinaron a las variedades más tardías, mientras que en las parcelas más altas se han plantado las variedades más tempranas.

Además, con el objetivo de conseguir la máxima calidad en sus vinos, Finca Carbonera alberga una bodega con los últimos avances tecnológicos que permite procesar la uva inmediatamente tras ser vendimiada. De este modo, se mantienen intactas todas las cualidades de la fruta, evitando la oxidación que se produce durante el transporte.