

INFORME DE LA VENDIMIA 2023

Añada 2023 – Calificada como “Muy Buena” por la DOCa Rioja.

La cosecha de 2023 ha sido considerada una de las más desafiantes de la DOCa Rioja. Factores meteorológicos complejos, con olas de calor y sequía durante el verano, seguidos de un otoño lluvioso en plena maduración, dieron lugar a una añada más heterogénea de lo habitual.

En este contexto, la elección de la fecha de vendimia, la selección de parcelas y el trabajo en bodega han marcado la diferencia. En Bodegas Aradón iniciamos la vendimia en las fechas habituales, y gracias al contraste térmico entre el día y la noche conseguimos una maduración poli fenólica perfecta. El resultado: tintos con un gran potencial aromático, dominados por la fruta madura y con una suavidad y redondez en boca excepcionales.

Los vinos de esta añada se caracterizan por una adecuada estructura y un pH equilibrado, cualidades que aportan una sensación de frescura y viveza superior a la habitual. En consecuencia, se presentan como vinos fluidos, con notable peso en boca y un final marcado por la suavidad y la redondez.

El informe de los Servicios Técnicos del Consejo Regulador de la DOCa Rioja, destaca la relevancia de la minuciosa selección de uva realizada en bodega, un factor determinante que genera interés por la evolución de estos vinos durante su crianza y envejecimiento. El buen equilibrio madurativo alcanzado, unido a la definición aromática que ya muestran en este momento, son indicios sólidos que invitan al optimismo.

En el caso de los tintos, se observa una marcada heterogeneidad: desde perfiles con notas de fruta pasa o madura, procedentes de las primeras vendimias en Rioja Oriental previas a las lluvias, hasta vinos de zonas más elevadas con un carácter más fresco y frutal. Esta diversidad configura una paleta aromática de gran interés para la caracterización de Rioja, donde la interacción entre zona y clima enriquece la expresión del territorio con matices singulares y diferenciadores.

