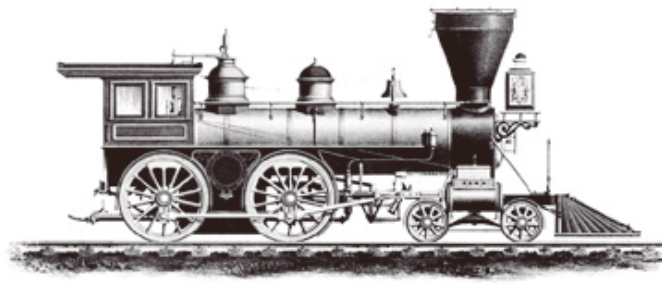


La City

VINO DE CIUDAD

2021





LA CITY VINO DE CIUDAD, LA HISTORIA DE 2021

Aquel 6 de octubre, a eso de las 12:15 de la mañana, la señal del móvil resonó más fuerte que de costumbre. Era el típico “guagua” que alertaba de la llegada de un correo electrónico al terminal. Era la certificación de alta de la bodega por parte del Consejo Regulador. Después de medio año de papeles, ya tenía el ok para empezar a vendimiar. La verdad, me hubiera gustado comenzar un poco antes. Pero, la ley es la ley, con su peso y sus circunstancias. Total, que entre organiza todo y algún otro papel que tuve que hacer después (comienzo de vendimia, báscula, primeras nociones del NIMBUS), iniciamos la vendimia el 8 de octubre.

Decía, un poco tarde. Aunque la uva podría haber aguantado toda la vida allí colgada. El año había sido mágico, de esos que no te esperas. Sin la presión de lluvias de 2020 y su mes de junio tropical (agua a manta y hongos por todos los lados), sí que hubo una precipitación abundante, y una nevada histórica (Filomena la llamaron, ¿os acordáis?). La viña feliz, todo a su tiempo. Pero hubo un mes que marcó mucho la cosecha y que para mí siempre es clave. Julio. Fue el más fresco que recuerdo en años. Días calurosos, pero no intensos, y noches frías. Agosto, septiembre y octubre fueron parecidos. Meses lentos, de esos que les gustan a la uva, tranquilidad de funcionario que suelo decir yo. Y la uva, llegado finales de septiembre, era un puro espectáculo. Madura, crujiente, tersa, fruta a tope y, sobre todo, acidez infinita. Daba pena hasta vendimiarla. Como digo, comenzamos el 8 de octubre, cuatro o cinco días después de lo que me hubiera gustado. Se nos escapó un pelo

el grado alcohólico, pero el vino tiene un gran equilibrio por esa acidez tan vital que muestra ésta, la que fue, nuestra primera vendimia.

VENDIMIA 2021

Se elaboraron un total de 3.256 litros de los que se obtuvieron 4.341 botellas de 0,75 cl. embotelladas el 21 de febrero de 2023.

Variedades:

65% Tempranillo, 14% Garnacha Tinta, 13% Graciano, 6% Mazuelo y 2% Garnacha Blanca.

Grado: 15°

PH: 3,60

AT: 5,60 g/l

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Todas las parcelas se vinifican por separado en pequeños depósitos de diferentes materiales de forma artesanal y con la mínima intervención en busca de ser lo más fieles posibles al carácter de la vendimia y el paraje de procedencia. La crianza es también sutil, buscando el menor impacto y a la vez protegiendo al vino en sus diferentes fases de desarrollo. Una parte del Tempranillo (parcela Valderrín) permaneció íntegramente en depósito de fibra toda su crianza, mientras que el resto de parcelas combinaron formatos de barricas neutras de 500 y 225 litros de roble francés. El vino se trasegó a depósito a finales de agosto y se embotelló el 21 de febrero de 2023 previo a una pequeña adición de sulfuroso.



VIÑEDOS PROPIOS DE PROCEDENCIA

TEMPRANILLO

LADERA CARBONERA (plantada en 1990)
cultivo ecológico certificado en 2022. (1,08 ha)
Viñedo situado a 540 metros de altitud con orientación
Noroeste sobre un suelo calizo con horizontes petrocálcicos y
alto contenido en hierro. Suelo frío y de maduración tardía.
Fecha de vendimia: 8 de octubre de 2021.

EL CARRIL (plantada en 1988)
cultivo sostenible sin herbicidas ni insecticidas. (2,2 ha)
Viñedo situado a 510 metros de altitud con orientación
noroeste sobre un suelo con mayor contenido en hierro y
diferentes horizontes petrocálcicos. Viñedo en corriente de
vientos de este a oeste encañonados por el valle que forman
dos pequeñas elevaciones al norte y al sur. Viñedo tardío y
frío trabajado con cubiertas vegetales espontáneas.
Fecha de vendimia: 8 de octubre de 2021.

VALDERRÍN (plantada en 1989)
cultivo sostenible sin herbicidas ni insecticidas. (0,5 ha)
Viñedo situado a 550 metros de altitud con orientación
noreste sobre un suelo mayoritariamente pedregoso poco
profundo y muy pobre, más caliente y que ayuda a mejorar
la maduración de la uva compensando su altitud. Zona
muy tardía, de las últimas en vendimiarse en el municipio.
Fecha de vendimia: 9 de octubre de 2021.

GARNACHA TINTA

AGUDILLO (plantada en 2018)
cultivo sostenible sin herbicidas ni insecticidas. (0,4 ha)
Viñedo situado a 460 metros de altitud con orientación
Noroeste sobre un suelo de origen arcillo calcáreo. Viñedo
joven plantado sobre R-110 con el clon VN99, de Vitis
Navarra, un material vegetal que ofrece racimos muy
suelos de baja producción y una menor acumulación
de azúcar, favoreciendo vinos con menor contenido en
alcohol. Recuperamos el cultivo de esta variedad ya que
es la primera plantación de Garnacha en los últimos 30
años en las casi 2.000 ha que componen la zona vitícola de
Cenicero. Fecha de vendimia: 10 de octubre de 2021

GRACIANO

AGUDILLO (plantada en 2010)
cultivo sostenible sin herbicidas ni insecticidas. (1,10 ha)
Viñedo situado a 480 metros de altitud con orientación
Este sobre un suelo de origen arcillo calcáreo. Viñedo
plantado sobre R-110 con el clon RJ117, de Vitis Navarra,
un material vegetal que ofrece una uva con una alta acidez
y estructura que favorece la obtención de un graciano
maduro con PH bajos. Graciano muy cualitativo, con escasa
presencia en la zona. Una apuesta de la bodega adaptada

perfectamente a nuestro terruño más mediterráneo con
escasa representación en la zona vitícola de Cenicero.
Fecha de vendimia: 13 de octubre de 2021

MAZUELO

AGUDILLO (plantada en 2008)
cultivo sostenible sin herbicidas ni insecticidas (0,10)
Viñedo situado a 440 metros de altitud sobre un suelo de
origen arcillo-calcáreo y con una orientación norte-sur
completa, situado en la parte más baja de este paraje tan
mediterráneo y adaptado a las variedades de ciclo más
largo. Mazuelo muy cualitativo de poco vigor, que ofrece
vinos con una acidez muy elevada y con maduraciones
moderadas, aportando una gran frescura y energía en el
coupage. Fecha de vendimia: 13 de octubre

GARNACHA BLANCA

AGUDILLO (plantada en 2008)
cultivo sostenible sin herbicidas ni insecticidas (0,10)
Viñedo situado a 440 metros de altitud sobre un suelo de
origen arcillo-calcáreo y con una orientación norte-sur
completa, situado en la parte más baja de este paraje tan
mediterráneo y adaptado a las variedades de ciclo más
largo. Garnacha blanca, 110 cepas en total, con racimos
suelos y poco compactos, que aportan una base glicérica y
elegante dentro de la mezcla general. Plantación exclusiva,
la única realizada en los últimos 50 años dentro del
municipio. Fecha de vendimia: 10 de octubre de 2021



SOBRE LA CITY WINES

La City Wines es el proyecto personal de Javier Fernández de Bobadilla para la puesta en valor y recuperación de uno de los terruños históricos de Rioja Alta, Cenicero, y el oficio de viticultor, prácticamente abandonado en la localidad desde hace más de 60 años con la implantación del modelo industrial de Rioja. Una pequeña bodega artesana (una de las más minúsculas de Rioja, con solo 21 metros cuadrados de espacio) que inició su actividad en 2021 elaborando su primera cosecha de vino de Rioja después de más de 15 años de pruebas a partir de la vinificación de diferentes parcelas de viñedo familiar situadas en Cenicero, Rioja Alta, y de otros pequeños viñedos escondidos y anónimos perdidos hasta entonces en grandes depósitos. Toma su nombre del término que emplean los habitantes de Cenicero para referirse al lugar: La City. Una consecuencia al hecho que, Cenicero, un pequeño municipio de unos 2.000 habitantes, recibió en 1904 el título de "Ciudad Muy Humanitaria" por parte del rey Alfonso XIII por la colaboración de sus habitantes en un accidente ferroviario ocurrido en la localidad en 1903. Desde entonces, es una de las ciudades más pequeñas de España, utilizándose el anglicismo CITY (ciudad en inglés) para hacer referencia a este estatus tan singular y que lo diferencia de todos los pueblos de alrededor.

Cenicero fue una ciudad dedicada a la vitivinicultura históricamente. Antes de la llegada de la Cooperativa (1963, iniciada por 300 socios), había más de 40 bodegas dadas de alta en el Consejo Regulador. Aquel cambio hacia el cooperativismo, necesario para la protección del precio y la rentabilidad de las explotaciones, también supuso, poco a poco, el abandono de la vitivinicultura (el agricultor que cultiva sus viñedos y hace de ellos su propio vino). Hoy, apenas quedan unos pocos, siendo La City Wines uno de ellos.

Más Información:

La City Wines S.C.
Plaza del Doctor San Martín Nº 3 Bajo
26350, Cenicero, La Rioja, España
www.lacitywines.com
Instagram @Lacitywines
Twitter @Lacitywines

La City

Con sus más de 2.000 hectáreas de cultivo, Cenicero fue, es y será territorio dedicado exclusivamente al cultivo de la vid. Sus suelos pobres y la orografía del terreno, impidieron el desarrollo de otros cultivos como el cereal y la remolacha, que aparecían en su repertorio de forma testimonial. Con 436 metros de altitud nos encontramos ante un territorio vasto y con una enorme heterogeneidad de suelos y microclimas. Atravesado de Oeste a Este por el río Ebro, siendo su límite natural con la Rioja Alavesa, la presencia de éste y la altitud marca la influencia climática y el carácter de cada viñedo. Los más cercanos al río son los más tempranos, y están perfectamente adaptados al desarrollo de las variedades de ciclo más largo.

A medida que nos alejamos del río hacia el sur, la orografía cambia, aumenta la altitud (hasta casi los 600 metros), y la influencia mediterránea desaparece para convertirse en más continental-atlántica. Hablamos de diferencias de fechas de vendimia de casi tres semanas entre los viñedos más tempranos y los más tardíos. Un lugar que, por su extensión, podría ser una denominación de origen, como el Bierzo (2.200 ha), Priorat (2.000 ha) o el Jura, más o menos la misma superficie.

