

Antídoto, BODEGAS ANTÍDOTO

Soria. Ribera del Duero



Antídoto 2020: el vino de las tierras de Soria

Primera añada: 2009

Antídoto es un vino procedente de un mosaico de 550 parcelas de viñedos viejos, principalmente de una terraza con guijarros, situado en el municipio de Soto de San Esteban, con rendimientos de 3.500 kilos por hectárea, en la zona más oriental de la DO Ribera de Duero, la provincia de Soria.

Los suelos de arena con guijarros aportan a Antídoto intensidad aromática, primaveral, y un paso en boca, vertical y delicado.

Viñedo:

Variedad: 100% Tinto Fino soriano.

Edad: viñedo viejo.

Suelos: arenoso con guijarros (50%), arenas calcáreas 20% y 30% de arcilla.

Altitud: 950 m.

Denominación: D.O. Ribera del Duero.

Cosecha: manual en cajas de 12 kg.



Antídoto 2020

El vino

Origen de la uva: los viticultores de Antídoto cultivan bajo criterios establecidos por la bodega. Tendencia de cultivo ecológico.

Fermentación – 100% despalillado, maceración: 6 días a 25°C.

Roble Crianza: 10 meses en barricas de 600 l roble francés (16% nuevo).

Producción 2020: 165.000 botellas.

Antídoto 2020: Añada abundante

Nos encontramos con una **añada 2020 muy generosa por la cantidad de kilos de uva recogidos**, pero ya desde el principio establecimos un sabio control sobre el ‘tsunami’ que el ciclo de la planta iba generando.

Nuestro objetivo fue el de acompañar la lógica del viñedo, con su abundante fruto, para no ir en contra de la línea que marcaba la propia naturaleza, introduciendo al mismo tiempo una supervisión que evitara el desbordamiento de la uva a vendimiar.

De este modo, se llegaron a recolectar 6.000 kilos por hectárea de un fruto muy bueno y cuantioso, incluso entre el viñedo viejo de Soria.

El clima registrado en febrero fue especialmente caluroso y se tuvo que esperar a marzo para percibir el frío. El campo recibió en estas fechas algunas nieves como la que pudimos anotar el día 16. Las copiosas lluvias de abril propiciaron el día 21 una brotación nunca vista en el campo soriano, entre diez y quince días de antelación en la comparativa interanual. Estas precipitaciones protegieron a las plantas de las heladas de primavera.

Ya en junio, el régimen seco tomó protagonismo tras las lluvias. La floración se produjo el 15 de junio, y el envero se percibió hacia finales de julio, manteniendo esos diez días de antelación sobre las fechas normales.

Agosto discurrió con la normalidad propia de esta parte del año, mucho calor y sin lluvia. El 31 de este mes apareció el fenómeno de la escarcha en el viñedo.

En septiembre, percibimos que el sol ya no calentaba como es habitual a finales del verano soriano. El tiempo otoñal registró mínimas entre 5º y 10ºC. Y el 20 de septiembre se recogieron 33 litros de agua que vinieron a homogeneizar el estado de madurez de la uva. **Los racimos se vendimiaron del 1 al 16 de octubre.**

El Vino: Presenta una expresión de fruta espontánea y directa, siendo a la vez muy franca. La añada ha marcado un carácter profundamente orgánico en nariz y en boca, en las que sorprende, además, una sensual textura ondulante.

