



EL CERRO DE REDONDILLO

- **Añada 2023:** 710 botellas
- **Variedades:** 90% Tempranillo y 10% viura.
- **Fecha de vendimia:** 19 de septiembre, vendimia en cajas de 12 kg.
- **Alcohol:** 14,5%
- **Fermentación:** 80% despalillado y 20% con raspón. Fermentación espontánea durante 11 días en un depósito de polietileno.
A continuación se realiza la fermentación maloláctica en inoxidable.
- **Crianza:** 12 meses en una bodega de varios usos de 500 l de roble francés. El vino tiene un 10% que no pasa por bodega.

En el vino El cerro de Redondillo buscamos obtener las características de un lugar único, cepas de 1925, que crecen entre lastras de areniscas, buscando la profundidad del suelo y bajo un estricto respeto al medio ambiente y a la biodiversidad.

Es un vino con cuerpo y volumen, donde destacan los aromas y sabores de fruto negro y rojo con recuerdos de plantas aromáticas.



C/ Mayor, 104 - 1º
01300 Laguardia (Álava)
Tels.: 606 202 881 · 628 478 883
gonzalezayala@gonzalezayala.com
www.gonzalezayala.com
RIOJA ALAVESA

EL VIÑEDO

Fecha: 1925

Variedades: tempranillo, viura, calagraño y malvasía.

Altitud: 570 m

Superficie: 0,49 ha

Suelo: arcillo calcáreo. Arenisca.

Conducción: vaso alto

Viñedo situado en el paraje de Río Hondillo, también llamado Redondillo, se encuentra sobre un cerro y ofrece unas preciosas vistas. Por un lado a las lagunas de Carralagroño y Carravalseca, a la Sierra de Cantabria, al Sistema Ibérico y a muchos pueblos de Rioja Alavesa y La Rioja.

El viñedo se encuentra en el enclave del complejo lagunar de Laguardia, encima de la laguna de Carralagroño. Se trata de una laguna endorreica, de origen y funcionamiento natural, donde habitan diversidad de especies en un ecosistema excepcional.

El viñedo data del año 1925, año de nacimiento de mi abuelo Vicente, con quien di mis primeros pasos en los viñedos de Laguardia. Este viñedo fue plantado por mi bisabuelo, que en aquella época era habitual plantar un viñedo el año que se diera el nacimiento de un hijo.

Al este, el viñedo está protegido por un muro de piedra, lugar apropiado para el mantenimiento de reptiles y aves. Cuenta con un guardaviñas al lado del muro, también hay cerezos, higueras y melocotoneros, que antaño los viticultores utilizaban para comer en sus largos días en el campo.



Vendimia de la familia en 1980 en el viñedo de Redondillo

Además de esto destaca un muelle de piedra, creado antiguamente para cargar los carruajes que llevaba la mula, donde se transportaba la uva en comportes.

Las cepas se encuentran plantadas entre areniscas calizas donde resulta complicado imaginar cómo se podía insertar una planta en espacios tan pequeños.

En cuanto al microclima nos encontramos situados a 570 metros, en un cerro que domina el resto de viñedos. Destaca el viento como un factor fundamental, importante para la lucha contra las enfermedades ya que crea un microclima de racimos aireados y sin humedades. Además la insolación es muy alta.

Se realiza una viticultura ecológica y de laboreo nulo, donde se deja crecer la vegetación propia del viñedo, creando una cubierta vegetal espontánea y un suelo vivo que refleja la biodiversidad del entorno en el que se encuentra. Todo lo realizado en el viñedo es manual sin la entrada de ningún tractor.

Vista de las cepas. A la izquierda, el guardaviñas.

