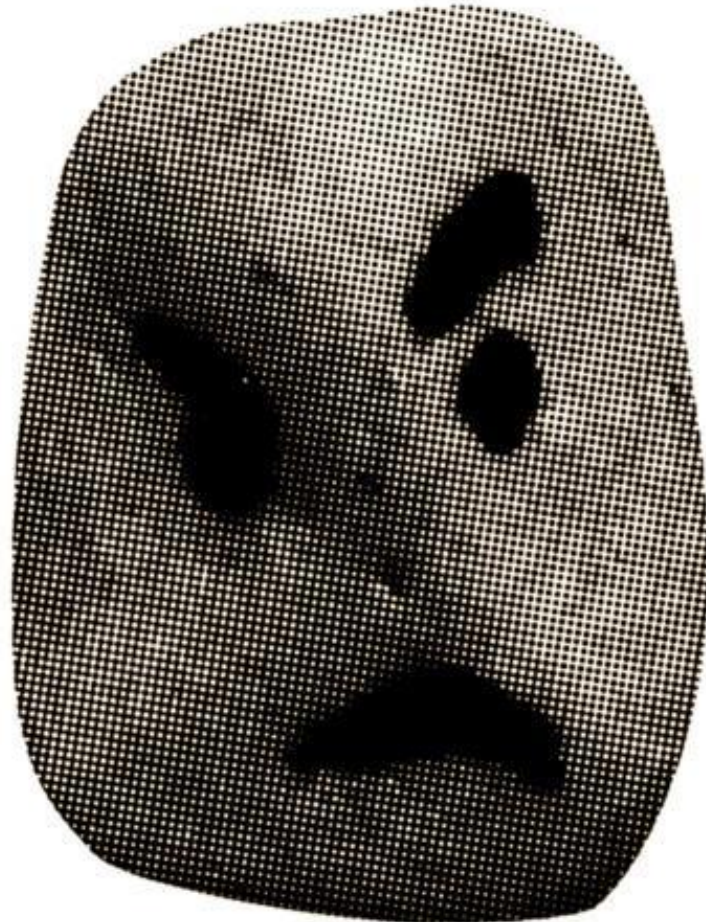


malaspiedras



El proyecto

El proyecto Malaspiedras pretende poner en valor, cuidar y recuperar las fincas más tradicionales de la familia Compañon Arrieta, fincas plantadas por nuestros abuelos y que a día de hoy nos ofrecen los frutos de la más alta calidad para la elaboración vinícola.

Las parcelas utilizadas; "El Plano", "Balondo", "Anagorio" y "Vasconegro" son pequeñas fincas tradicionales, todas situadas en el término municipal de Lanciego.

Las especial orografía montañosa, la altura (560 msnm) y los especiales suelos que tenemos en Lanciego hacen muy especiales los vinos producidos en esta zona.

La "mínima interacción" es una de las máximas que aplicamos en la elaboración de este vino, tanto en el día a día en la viña como en el proceso de vinificación que es totalmente natural.

Realizamos una vinificación totalmente natural con fermentación espontánea utilizando las propias levaduras autoctonas de la uva. Los vinos tampoco se corrigen ni se estabilizan con ningún tipo de aditivo enológico.

El entorno

Lanciego: Situado al este de la comarca de Rioja Alavesa, se elaboran vinos bajo el amparo de D.O. Rioja. Con una altura de unos 560 msnm, Lanciego posee una orografía y unos suelos únicos en la zona. Varios ríos y sus respectivos barrancos cruzan el término municipal otorgando a esta región un carácter especial.

El clima: La sierra Cantabria, que hace de límite norte de la comarca, otorga un microclima mediterráneo único. Esto hace que la zona sea perfecta para el cultivo del viñedo y el olivo procurando a las uvas que cultivamos un nivel de madurez perfecto.

Las parcelas: Lo escarpado de la orografía y el especial clima de Lanciego hace que las parcelas tradicionales que nos encontraremos sean por lo general pequeñas y en bastantes ocasiones veremos olivos y viñas en convivencia.



Ejemplo de biodiversidad en la finca de El Plano.

Parcela: El Plano



Variedad: Tempranillo

Superficie: 0.2 Hec

Año plantación: 1.966

Parcela: Balondo



Variedad: Tempranillo y una
garnacha

Superficie: 0.45 Hec

Año plantación: 1.955 y 1.983

Parcela: Vasconegro



Variedad: Tempranillo y malvasia

Superficie: 0.7 Hec

Año plantación: 1.965

Parcela: Anagorio



Variedad: Tempranillo

Superficie: 0.35 Hec

Año plantación: 1.970

Elaboración



Cada parcela se vinifica por separado en maceradores individuales cada uno con su protocolo de bazuqueos y delestajes. La vendimia se realiza en cajas de manera totalmente manual.

Elaboración

Una vez realizada la fermentación alcohólica en los maceradores, la fermentación maloláctica y la crianza del vino se realiza en toneles de 500 litros de 3 robles; francés, húngaro y americano. Para potenciar el vino realizamos una crianza sobre lías finas con removidos o batonajes periódicos.



Elaboración

La filosofía de mínima interacción esta muy presente en este vino, no utilizamos ningún tipo de levadura para la fermentación y dejamos que el vino y la añada sean los encargados de hacer la fermentación maloláctica en su debido tiempo. Para la estabilización del vino tampoco usamos ningún tipo de aditivo convirtiendo a Malaspiedras en un vino totalmente natural.





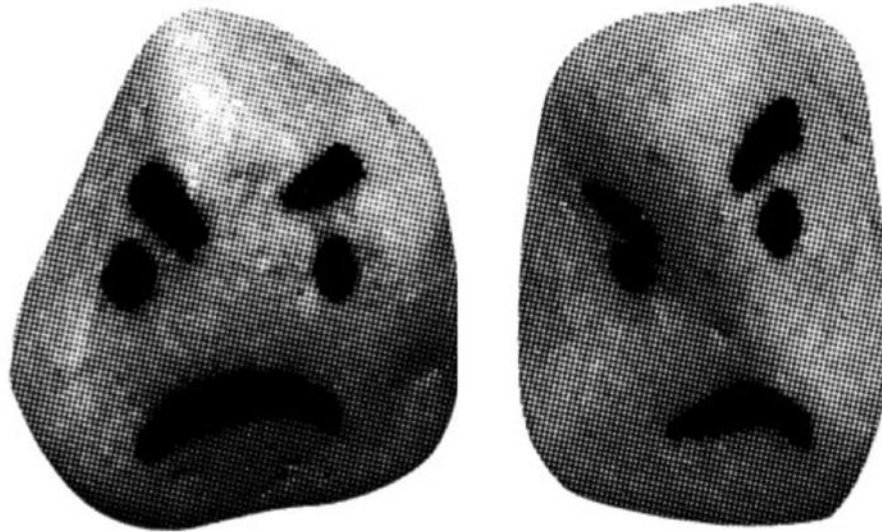
Practicamos y fomentamos la viticultura tradicional haciendo la mayoría de las labores de manera manual tal y como se lleva haciendo en Lanciego durante muchísimos años.



Malaspiedras



- **DO:** DOca Rioja - Rioja Alavesa
- **Añada:** 2013
- **Variedad:** Tempranillo casi en su totalidad con algo de viura y una cepa de garnacha.
- **Parcelas:** "El Plano", "Balondo", "Vasconegro" y "El Anagorio" todas ellas situadas en el término municipal de Lanciego a una altitud de unos 560 msnm. Todas estas pequeñas fincas familiares son fincas viejas que producen uvas de gran calidad.
- **Viticultura:** Viticultura basada en la mínima interacción en el viñedo y en un cuidado totalmente orientado a la calidad de la uva. El vino cuenta también con el certificado de agricultura ecológica.
- **Elaboración:** Vendimia individualizada por parcela. Se vendimia de manera manual en cajas y se vinifican las fincas por separado en maceradores abiertos de 1.000 kg. Fermentación espontánea con levadura autoctona y crianza sobre lías finas en barricas de 500 litros de roble francés, americano y húngaro.
- **Embotellado:** Julio de 2014
- **Producción:** Unas 4.000 botellas todas ellas numeradas.



malaspiedras

99.9% Tempranillo

RIOJA

Denominación de Origen Calificada

Hay cepas que hunden sus raíces en piedra en vez de en tierra, pequeños viñedos que nuestros abuelos no tuvieron más remedio que plantar sobre auténticos pedregales, viejas parcelas duras de trabajar. Con esta herencia viva, elaboramos artesanalmente este vino de edición limitada. Vino natural, artesanal y tradicional de Lanciego.

BOTELLA Nº

DE 4.000

Elaborado y embotellado por Bodegas

Campanon Arrieta, Lanciego, Álava (Spain)

N.R.E. 0140739-VI PRODUCT OF SPAIN

CONTIENE SULFITOS - CONTIENE SULFITOS - CONTIENE SULFITOS

750 ML 14.5% VOL



Malaspiedras: "Hay cepas que hunden sus raíces en piedra en vez de en tierra, pequeños viñedos que nuestros abuelos no tuvieron más remedio que plantar sobre auténticos pedregales, viejas parcelas duras de trabajar. Con esta herencia viva, elaboramos artesanalmente este vino de edición limitada. Vino natural, artesanal y tradicional de Lanciego."

El nombre por tanto se refiere a esas viñas viejas que utilizamos para la elaboración de este vino que en la mayoría de los casos están llenas de grandes piedras que dificultan nuestro trabajo.

Compañon Arrieta



C/ Arregoa 1

01308 - Lanciego (Álava)

telf: Gorka 658 737 625 - Itxaso 658 107 368



info@bodegascompanionarrieta.com



[@companionarrieta](https://twitter.com/companionarrieta)



facebook.com/companionarrieta