



CRIANZA 2016

VIÑEDO: Elaborado con uvas de la variedad Tempranillo 80%, procedentes de la falda de la Sierra Cantabria y de viñedos colindantes al curso bajo del río Najerilla (Uruñuela y Torremontalbo). También posee un 20% de Garnacha de la zona del Alto Najerilla (Badarán).

RECOLECCIÓN: Manual en cajones de 200 Kg. Selección de racimos en bodega.

ELABORACIÓN: 3 días de maceración prefermentativa en frío, realizando remontados diarios y delestaje durante su fermentación a temperaturas controladas, en depósitos troncocónicos de acero inoxidable. Crianza de 12 meses en barricas de roble mayoritariamente americano.

SUELO: Uvas de los tres suelos con los que trabajamos: aluvial (curso bajo del Najerilla), arcillo-calcáreo (falda Sierra Cantabria) y arcillo-ferroso (Alto Najerilla).

AÑO CLIMATOLÓGICO: Invierno templado y poco lluvioso. Al final del verano, con ausencia total de lluvias, comenzaron a observarse síntomas de estrés hídrico en los suelos más ligeros. Zonas como el Alto Najerilla se vieron favorecidas por su elevada altitud y suelos con buena capacidad de retención de agua. Fue un año con elevada fertilidad, por lo que resultó imprescindible el aclareo de racimos. La vendimia tuvo lugar la última semana de octubre. La gran amplitud térmica en los últimos días de maduración provocó que hubiese mayor cantidad de antocianos y, por tanto, un poco más de color que en años precedentes.

ANALÍTICA: Grado: 14.30%
Ph: 3.72
Az. red.: 1.2 g/l

Nº DE BOTELLAS: 110.000 (0,75 cl) y 5.000 Magnum.

