



## RESERVA 2011

**VIÑEDO:** Viñedos de Tempranillo 100% de viñas cultivadas en vaso de más de 30 años, situados en la falda de la Sierra Cantabria y alrededor del curso bajo del río Najerilla.

**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 18 meses en barrica bordelesa: 50% roble americano y 50% roble francés nuevo y de dos años. Estancia posterior en botellero de dos años.

**SUELO:** Viñedos cultivados en suelos aluviales y arcillo-calcareos: en los primeros conseguimos uvas con mayor madurez y elegancia, los segundos aportan a los vinos mayor estructura y sedosidad.

**AÑO CLIMATOLÓGICO:** En general, el ciclo vegetativo vino con retraso, con 15 días de retardo acumulados hasta el cuajado, revertido posteriormente gracias a un verano cálido y seco, sobre todo en la última parte del ciclo, en septiembre. Fue una añada excelente para el Consejo Regulador. Un gran año para la elaboración de vinos de guarda, con madurez excepcional y gran equilibrio en la fruta.

**ANALÍTICA:** Grado: 14.20%  
Ph: 3.67  
Az. red.: 1.6 g/l

**Nº DE BOTELLAS:** 30.000 (75 cl.)  
1.500 (Magnum)

