

MONTES OBARENES 2015

SELECCIÓN TERROIR

VIÑEDO: Tempranillo Blanco 25%, resto Viura. Viñedos cultivados en los alrededores de Haro, bajo la influencia de los Montes Obarenes.

RECOLECCIÓN: Manual en cajones de 200 Kg, selección de racimos en bodega.

ELABORACIÓN: Fermentado y criado con sus lías en barrica nueva de roble francés - aproximadamente el 80 % del vino - y criado sobre lías en huevo de hormigón - el 20% restante -.

SUELO: Viñedo cultivado en suelos arcillo-calcáreos con gran contenido en piedra caliza.

AÑO CLIMATOLÓGICO: Invierno muy lluvioso, con copiosas nevadas en las zonas más altas de la DOC. El comienzo del ciclo vegetativo tuvo lugar con altas temperaturas, lo que provocó un desarrollo rápido del aparato fotosintético de la planta. La floración fue también temprana y el inicio del desarrollo de la baya tuvo lugar en uno de los julios más cálidos de los últimos años. Agosto fue seco y fresco con buena amplitud térmica entre el día y la noche. El resultado fue una vendimia muy temprana (12 días de adelanto) con vinos con buena estructura y buen potencial de envejecimiento.

ANALÍTICA: Grado: 13.10%
Ph: 3.45
Az. red.: 1.9 g/l.

Nº DE BOTELLAS: 3.607 (75 cl.)
203 (Magnum)

