



HONORABLE 2016

VIÑEDO: Nuestros viñedos más antiguos, en los que la variedad mayoritaria es Tempranillo, pero también aparecen Garnacha, Graciano, Mazuelo y Viura. Majuelos ubicados en las laderas de la Sierra Cantabria, la mayoría son "carasoles" con orientación sur o sureste.

RECOLECCIÓN: Manual en cajas de 15 kg. Selección de racimos en bodega.

ELABORACIÓN: 4 días con maceración prefermentativa en frío, con remontados diarios y delestaje durante su fermentación a temperatura controlada. La fermentación maloláctica la realiza en barricas nuevas de roble francés, donde permanece 18 meses.

SUELO: Suelos arcillo-calcáreos, de color blanquecino, muy básicos, pobres y con presencia en profundidad de "lastras" de roca calcárea.

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 la parte alta de la Sierra Cantabria 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: 14.5%
Ph: 3.65
Az. red.: 1.7 g/l

Nº DE BOTELLAS: 18.600

