

RESERVA 2014

VIÑEDO: Tempranillo 85% y Graciano 5% de viñas cultivadas en vaso de más de 30 años situadas en la falda de la Sierra Cantabria y alrededor del curso bajo del río Najerilla. Garnacha 10% de procedente de viñedos viejos en vaso en el pueblo de 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 18 meses en barrica de roble francés nuevo y de dos años. Estancia posterior en botellero de dos años.

SUELO: Viñedos cultivados en suelos aluviales, en los que conseguimos uvas con mayor madurez y elegancia. En la Sierra Cantabria y el alto Najerilla encontramos viñedos arcillo calcáreos y arcillo ferrosos que aportan a los vinos mayor estructura y sedosidad.

AÑO CLIMATOLÓGICO: Tras un otoño cálido, la añada 2014 se presentó fría y lluviosa, con una climatología complicada con una cosecha temprana. En el último tercio de la vendimia se registraron inusuales temperaturas altas y abundantes lluvias, lo que hizo muy determinante el trabajo en viñedo, con los deshojados y el adecuado manejo de la vegetación, junto con otras medidas ecológicas para controlar y minimizar el impacto de la polilla del racimo de la vid (*Lobesia botrana*).

ANALÍTICA: Grado: 14.5%
Ph: 3.78
Az. red.: 1.6 g/l

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

