

VENDIMIA SELECCIONADA 2020

VIÑEDO: Uvas de la variedad Tempranillo 50%, Garnacha 45% y Maturana Tinta 5%, de viñas de más de 30 años, cultivadas en las dos laderas principales del valle del Ebro. El Tempranillo procede de la Sierra de Cantabria y la Garnacha de las faldas de la Sierra de la Demanda, en el Alto Najerilla.

RECOLECCIÓN: Manual en cajas 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. Posteriormente una parte del vino se cría en barricas de roble francés durante 5 meses, el resto permanece en depósito de hormigón con sus lías.

SUELO: Los viñedos de Tempranillo fueron plantados en suelos blanquecinos arcillo-calcáreos y los de Garnacha en suelos arcillo-ferrosos, de color rojizo.

AÑADA: En general ha sido un año fresco y lluvioso. Comenzó con una brotación muy temprana y las numerosas lluvias de primavera provocaron una gran presión de enfermedades fúngicas (sobre todo mildiu) que marcaron considerablemente la cosecha. A todo ello se sumaron las complicaciones derivadas de la aparición de la COVID-19. Por ello podemos calificar el año de "histórico". Tras un cálido verano, las temperaturas moderadas del mes de septiembre marcaron un carácter muy equilibrado en los mostos, con grado alcohólico contenido, gran intensidad aromática y excelente frescura.

ANALÍTICA: Grado: 14.5%
Ph: 3.60
Az. red.: 1.2 g/l.

Nº DE BOTELLAS: 19.000

