



## CRIANZA 2019

**VIÑEDO:** Elaborado con uvas de la variedad Tempranillo 75%, procedentes de la falda de la Sierra Cantabria y de viñedos colindantes al curso bajo del río Najerilla (Uruñuela y Torremontalbo). También posee un 25% de Garnacha de la zona del Alto Najerilla (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 12 meses en barricas de roble mayoritariamente americano.

**SUELO:** Uvas de los tres suelos con los que trabajamos: aluvial (curso bajo del Najerilla), arcillo-calcáreo (falda Sierra Cantabria) y arcillo-ferroso (Alto Najerilla).

**AÑO CLIMATOLÓGICO:** El invierno fue extremadamente seco y templado, con menos precipitación de lo habitual. Algunas parcelas ubicadas en la sierra de la Sonsierra también se vieron afectadas por las heladas a finales de mayo. Ambos factores, junto con una primavera muy calurosa y seca, llevaron a una menor producción. El mes de junio se caracterizó por un clima inusualmente cálido que provocó la aparición de signos de estrés hídrico en las vides, solucionándose por completo con las lluvias durante el mes de julio y agosto. Estas lluvias permitieron que la maduración se desarrollara con suficiente vegetación y una excelente frescura que marcará el carácter de los vinos de esta añada.

**ANALÍTICA:** Grado: 14.50% | Ph: 3.66 | Az. red.: 1.2 g/l

**Nº DE BOTELLAS:** 150.000 (0,75 cl) y 5.000 Magnum.

