

## EL PREDILECTO 2021

**VIÑEDO:** Elaborado con uvas de viña vieja ubicadas en las partes más elevadas del valle del Ebro, donde existe mayor potencial frutal. 35% Tempranillo de la zona más alta de Samaniego y 65% Garnacha del Alto Najerilla, en el triángulo formado por las poblaciones de Badarán, Cordovín y Cárdenas.

**SUELO:** Tempranillo cultivado en suelos calizos de color blanquecino, en la Sierra Cantabria y Garnacha cultivada en suelos arcillo ferrosos, de color rojizo, con alto contenido en hierro.

**RECOLECCIÓN:** Manual en palots de 200 Kg. Selección de racimos en bodega.

**ELABORACIÓN:** Se vinifican por separado el Tempranillo y la Garnacha. Despalillado 100%, pero sin estrujar. Fermentación en frío con levadura autóctona. Maceración corta. Posteriormente se ensamblan los dos vinos y pasan a un periodo de afinamiento en hormigón donde permanece alrededor de 5 meses.

**AÑO CLIMATOLÓGICO:** El año climatológico comenzó con un gran aporte hídrico, gracias a la llegada de la borrasca Filomena. Posteriormente, la primavera continuó con la aparición de heladas puntuales en abril y numerosas tormentas en el mes de junio. Julio y agosto tuvieron lugar en ausencia total de precipitaciones, algo atípico. La llegada de la maduración tuvo lugar con cierto estrés hídrico en las zonas cálidas, pero en muy buen estado en zonas frescas. A finales del mes de septiembre y justo antes de la vendimia de las zonas cálidas, tuvieron lugar cuantiosas lluvias que dificultaron la vendimia de estas zonas tempranas, pero favorecieron enormemente el remate de la maduración en las zonas altas. En definitiva un año excelente para las zonas donde se pudo esperar a fechas normales de vendimia.

**ANALÍTICA:** Grado: 14,5% — Ph: 3.60 — Az. red.: 1.5 g/l

**Nº DE BOTELLAS:** 37.000 botellas (0,75 cl).

