



CRIANZA 2020

VIÑEDO: Elaborado con uvas de la variedad Tempranillo 75%, procedentes de la falda de la Sierra Cantabria. 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 americano y francés.

SUELO: Uvas de los dos suelos con los que trabajamos: arcillo-calcáreo (falda Sierra Cantabria) y arcillo-ferroso (Alto Najerilla).

AÑO CLIMATOLÓGICO: 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. Una añada con un alto nivel de sanidad.

ANALÍTICA: Grado: 14% | Ph: 3.50 | Az. red.: 1.2 g/l

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

