

EL PREDILECTO 2022

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. Despallado 100%, pero sin estrujar. Fermentación en frío a T° controlada con levaduras autóctona. Maceración corta. Posteriormente se ensamblan los dos vinos y pasan a un periodo de afinamiento en hormigón donde permanece alrededor de 6 meses.

AÑO CLIMATOLÓGICO: El año climatológico 2021 terminó con un gran aporte hídrico. Comenzamos el 2022 con precipitaciones casi nulas durante enero y febrero. La primavera llegó con algo de humedad y suaves temperaturas. Un salto térmico a mediados de abril se convertiría en el tímido anuncio de lo que íbamos a vivir sólo un mes después, el mayo más cálido. Los valores medios de temperatura por encima de 25 grados generaron un crecimiento descompasado de la vegetación. Junio se presentó con un desplome de 20 grados en cuestión de dos días y después vuelta a subir las temperaturas, con vocación de permanencia. Un julio y agosto muy cálido con ausencia de precipitaciones. Entramos en septiembre con anomalías térmicas, con valores mínimos que rozaban los 20 grados durante las noches, generando esa amplitud térmica muy limitada. Llegó la vendimia en fechas con ausencias de precipitaciones que ayudaron a la recolecta de uvas pequeñas y concentradas, dando una cosecha muy buena.

ANALÍTICA: Grado: 14,5% — Ph: 3.65 — Az. red.: 1.7 g/l

Nº DE BOTELLAS: 35.280 botellas (0,75cl) y 598 Magnum.

