

EL PREDILECTO 2023

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 Nájera, 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 a temperatura 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 comenzó con pocas precipitaciones durante enero y febrero pero con temperaturas suaves y superiores a la media. Durante abril y mayo continuaron las precipitaciones. Éstas fueron bajas pero junio trajo 15 días de tormentas y, en algunos lugares, granizo. Esta lluvia, seguida de un verano caluroso, provocó un crecimiento más rápido e indujo el envero más temprano que se recuerde. A medida que se acercaba la vendimia, las precipitaciones volvieron a aumentar, lo que alivió el estrés hídrico del momento. La cosecha fue rápida y temprana, evitando afortunadamente el granizo y tormentas que sufrió nuestra zona posteriormente.

ANALÍTICA: Grado: 14% — Ph: 3.69 — Az. red.: 2.0 g/l

Nº DE BOTELLAS: 32.277 botellas (0,75cl) y 206 Magnum.

