



HONORABLE 2021

VIÑEDO: Viñas viejas situadas en diferentes pueblos de la ladera de la Sierra Cantabria, desde Lanciego hasta Labastida. Un resumen de los distintos ambientes que nos podemos encontrar a lo largo de la Sonsierra. Mayoritariamente Tempranillo, con aportes de frescura de Garnacha y Graciano.

RECOLECCIÓN: Manual en cajas de 15 kg. Selección de racimos en bodega.

ELABORACIÓN: Encubado de las parcelas de los distintos pueblos en depósitos separados. Despalillado 100% pero sin estrujar. Remontados y maceración favoreciendo la suave extracción de tanino. Crianza en barricas de roble francés y 20% americano, aproximadamente 18 meses.

SUELO: Suelos arcillo-calcáreos, de color blanquecino, muy básicos, pobres y con presencia en profundidad de "lastras" de roca calcárea.

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.: 2.0 g/l

Nº DE BOTELLAS: 18.465 (75 cl.), 30 Doble Magnum (3L) y 10 Jéroboam (5L).

