



CRIANZA 2023

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 francés.

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

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: 14,5% | Ph: 3.67 | Az. red.: 1.8 g/l

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

