



Equilibrio, sedosidad y potencia. Emblemático.

COSECHA

Para nosotros, una de las mejores de los últimos años. Las claves: una climatología muy favorable, con un excelente estado vegetativo y sanitario del viñedo hasta el final del ciclo y unos rendimientos de producción muy moderados debido a un ligero corrimiento en la floración. Así, disfrutamos de unos racimos de tamaño medio, muy sueltos y con un grano inferior a años precedentes, especialmente en la Garnacha de la finca La Pedriza, obteniendo unos vinos de una gran carga aromática, fruto de la mayor expresividad varietal en este terreno. La calificación oficial de la cosecha fue Excelente.

VIÑEDOS, VARIETADES Y CRIANZA

El Tempranillo (80%) procede de nuestras fincas La Cuesta y Montecillo, de 30 años de edad, en Fuenmayor y Cenicero. La Garnacha (20%) proviene de La Pedriza en Tudelilla (Rioja Baja). Esta finca (70 ha) cuenta con unas condiciones inmejorables para el cultivo de esta variedad y está plantada sobre un suelo muy pobre, cubierto de cantos rodados, que nos ofrece una uva de gran tipicidad varietal, muy rica en aromas y agradable y fina estructura. La vendimia de estas parcelas comenzó a mediados de octubre. La uva se recogió a mano y se transportó en camiones refrigerados a la bodega.

La fermentación alcohólica se realizó de forma natural. La fermentación maloláctica concluyó a finales de año. En marzo de 2011, los vinos seleccionados pasaron a bodega, iniciando su crianza por separado: el Tempranillo durante 36 meses, con seis trasiegos manuales y en roble americano de 4 años de edad media y la Garnacha durante 30 meses, con 5 trasiegos manuales, en barricas de 2 y 3 vinos. El coupage final fue embotellado en mayo de 2015.

PRESENTACIONES



DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol	pH
13,5% Vol	3,56
Acidez Total	IPT
6,01 g/l	62

MARIDAJE

Asados de cordero, carnes rojas, barbacoas, caza mayor, guisos de pescado muy condimentados, quesos ahumados y curados.

NOTAS DE CATA

Color rojo granate, de capa media alta y borde cereza. En nariz destaca por su carácter fresco, especiado, con notas de cerezas dulces, arándanos rojos y fresas maduras con notas de pimienta negra, regaliz dulce, nuez moscada, café, vainilla y canela. En boca se presenta intenso en sabores, equilibrado, con una suave frescura, agradable estructura y con finos y elegantes taninos. Su final es sedoso, con buen retrogusto y amplio final.