

**Presentación**

Presentación: Botella ligeramente troncocónica de estilo bórdeles.

**Características
de la añada**

El 2017, se caracterizó por ser un año extremadamente calido, al igual que el 2016, juntándose de manera consecutiva cuatro años de temperaturas inusualmente calidas, no dándose estos registros desde 1941. Estos registros de temperaturas, estuvieron acompañados de un marcado déficit hídrico, con precipitaciones por debajo de los 400 mm anuales. Acumulándose prácticamente un tercio de las precipitaciones en el temporal de enero. Debido a la acumulación de agua en invierno y las altas temperaturas de primavera, se produjo un adelanto en el ciclo vegetativo de la vid. Sin embargo, la ausencia de agua posterior forzó a la utilización de riegos de apoyo para evitar el estrés hídrico de las plantas.

A consecuencia, de lo mencionado anteriormente, la vendimia 2017, será recordada como la más precoz de la bodega, para la totalidad de las variedades. Dando como consecuencia mostos con buenas maduraciones polifenólicas y gran riqueza en azúcares, obteniendo de estos vinos estructurados y maduros.



Rendimiento	La producción de cada planta se encuentra entre los 2 y los 4 kilogramos
Cosecha	Vendimia de cada variedad por separado, recolectados los racimos de manera manual en cajas no superando los 10 kg/caja. La vendimia comienza con los primeros rayos de sol aprovechando las bajas temperaturas, iniciando la vendimia de tintos a mediados de Septiembre.
Vinificación	<p>Elaboración en depósito de hormigón troncocónico de 10.000 litros. Pre-maceración a 3-4°C durante 24 horas en cámara de frío. Fermentación alcohólica en depósitos de hormigón, con periodos de maceración de en torno a 18 días. Realizando remontado con aire dos veces al día hasta 1020 de densidad que se hacen sin aire y tres deléstage durante la maceración a entre densidades de 1070-1040 de la fermentación alcohólica.</p> <p>Fermentación alcohólica: Levaduras autóctonas. Temperatura controlada inferior a 25°C.</p>
Envejecimiento	Permanece en barrica durante un periodo aproximado de 14 meses, en función de la evolución del vino, realizando fermentación maloláctica en barrica y utilizando barricas de roble francés de Alliers de primer, segundo y tercer año, utilizando volúmenes de 225 litros y 300 litros.

Nota de Cata	<p>Vista: Rojo cereza picota, con ribete de color rubí. Capa media alta. Lágrima generosa y aspecto limpio y brillante.</p> <p>Nariz: Aromas complejos, nariz intensa y elegante, aromas a fruta roja madura, con notas tostadas y balsámicas, atisbándose también un sutil toque mineral.</p> <p>Boca: En paladar resalta su ataque suave y redondo y su tanino pulido. Con un paso de boca amplio, de acidez equilibrada que potencia su sedosidad sin opacarla. Retrogusto largo y persistente, haciendo recordar esos matices tostados y balsámicos.</p> <p>Grado alcohólico: 14% vol. Capacidad 750 ml Temperatura de servicio: Entre 14°- 16° aproximadamente Consumo: Óptimo hasta 2026 aproximadamente si se conserva en buenas condiciones.</p>
---------------------	--