



CRIANZA 2021

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 americano y 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 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: 3.57 | Az. red.: 1.8 g/l

Nº DE BOTELLAS: 150.000 (0,75 cl) y 5.000 Magnum.

