



### VIÑEDOS

Viñedos propios de las variedades Tempranillo y Cabernet Sauvignon situados en la localidad vallisoletana de Quintanilla de Onésimo. Suelos arcillosos y muy calizos.

Años de plantación entre 2004 y 2016 el cabernet Sauvignon, por tanto son viñedos jóvenes

### AÑADA

La añada 2022 ha pasado a la historia por ser la añada más seca y cálida que jamás se recuerda. Por desgracia, no llovió absolutamente nada desde el mes de abril hasta el mes de noviembre a excepción de una gran tormenta que hubo a mitad de verano que no dejó más que 10 litros escasos. Esta gran sequía se tradujo en una vendimia muy temprana y escasa con uva muy pequeña, que apenas tenía hollejo y por tanto de una concentración muy alta, la más alta jamás vista. Sin embargo, la naturaleza siempre nos sorprende, y a pesar de las penurias, el equilibrio fue perfecto, teniendo unos ph realmente sorprendentes.

### VINIFICACIÓN

Variedades

80% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon

Producción por ha 5000Kg/ha

Vendimia manual en cajas de 12kg

Fechas Vendimia

10 sept al 3 Oct 2022

### ELABORACIÓN

Elaboración tradicional de estilo francés: las variedades tempranillo y Cabernet Sauvignon se elaboran por separado con protocolos de vinificación diferentes y con temperaturas de fermentación en ambos casos muy bajas para preservar la fruta fresca.

La elaboración se realiza en depósitos INOX de 4000l a 6.500l por parcelas.

Tiene una CRIANZA corta de 3 meses en barricas envinadas y posteriormente 1 mes más en depósito con duelas de roble francés.

80% Roble Americano (Missouri) 20% Roble Francés (Allier). Roble usado de 2 y 3 vinos.

Tiempo medio de crianza 3 meses

Fecha embotellado: 27 abril de 2023

Producción 10.000 botellas de 75cl

### NOTA DE CATA

Granate brillante. En nariz destacan frutos rojos como la grosella y la cereza con mucha intensidad. Finalmente, en boca resulta muy agradable y goloso. De tanino muy dulce y sabroso. Fácil de beber para poder disfrutar tapeando con los amigos!

### TEMPERATURA OPTIMA DE SERVICIO 15-17°C