

## SELECCIÓN ESPECIAL

2010

**VIÑEDO PROPIO**

de más de 60 años, "La Sagra"

**VENDIMIA MANUAL**

5 de septiembre de 2010.

**88% Tempranillo****12% Cabernet Sauvignon****CRIANZA**

18 meses roble americano.

**EMBOTELLADO**

Octubre 2013

Cosecha excelente, pero diferente a la anterior, algo más austera, de evolución lenta y longeva por sus altas dosis de tanino noble, debido al retraso del inicio del ciclo tras un invierno frío seguido de vientos y fuertes lluvias en primavera pero que desencadenó en una buena y rápida maduración tras una iluminación perfecta del cálido verano.

Añada de muy pequeña producción debido a una helada próxima al comienzo de la vendimia que paró el ciclo del 80% de la producción por lo que la bodega decide solamente elaborar el fruto de los viñedos más antiguos que no fueron dañados y resultaron de excelente calidad, sanidad y maduración.

La vendimia transcurre con gran tranquilidad, en ausencia de lluvias, aportando uvas bien maduras con altas dosis de taninos nobles, lo que deriva en un vino aromático y elegante, muy mineral en nariz y frutos negros maduros. Fresco, sabroso y carnosos en boca, sensaciones de buena crianza que te envuelven junto a recuerdos regaliz por vía retronasal. Final largo y complejo. Un vino que te incita a beber.

**GRADO ALCOHÓLICO**

14%

**ACIDEZ TOTAL**

4.89 gr/l

**pH**

3,97



DEHESA DE CAÑONIGOS

BODEGA