

Dehesa de los Canónigos Solideo 2019



AÑADA CLIMÁTICA

Añada excelente, de climatología muy seca, con lluvias muy escasas durante todo el ciclo vegetativo. Sin embargo, las viñas no sufrieron estrés hídrico, seguramente debido a las reservas de agua acumuladas del ciclo anterior.

Primavera de temperaturas extremas, muy altas en el comienzo con una bajada muy pronunciada en junio.

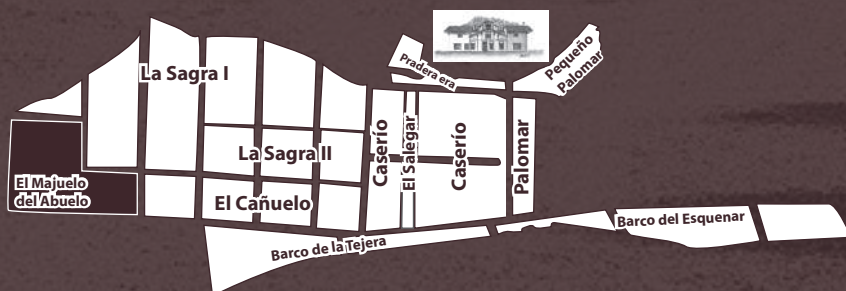
Las precipitaciones de principios de septiembre y las condiciones meteorológicas próximas a la vendimia, contribuyeron a un final de la maduración paulatino y homogéneo

NOTA DE CATA:

Color rubí de capa alta.

Vino balsámico, con aromas a plantas aromáticas como romero y tomillo. Fruta negra y frutos rojos en licor, como guindas, también se pueden apreciar aromas cáscara de frutos secos.

Buen centro de boca, sávido, mentolado, herbal y muy especiado. Agradables tostados de su afinamiento en barrica, que reafirman su complejidad. En retronasal destacan los aromas a pimienta negra, casis y cedro. Largo en su paso por boca.



Viñedo Propio
de más de 80 años,
tipo de suelo cascajo,
poda en vaso.



Vendimia manual:
9 de octubre 2019
85% Tempranillo
12% Cabernet Sauvignon
3% Albillo Mayor.



Elaboración:
26 meses roble
americano, 4 meses
roble francés.



Grado alcohólico:
14,5% Vol.