

Dehesa de los Canónigos Solideo 2022



AÑADA CLIMÁTICA

Cálida y seca son los dos adjetivos que definen a la añada 2022.

El invierno y la primavera se caracterizaron por la falta de agua, el verano empezó muy temprano y hubo una ola de calor constante.

Una pequeña irrigación y el adecuado manejo de la vegetación fueron claves para mantener los racimos protegidos frente a la fuerte insolación.

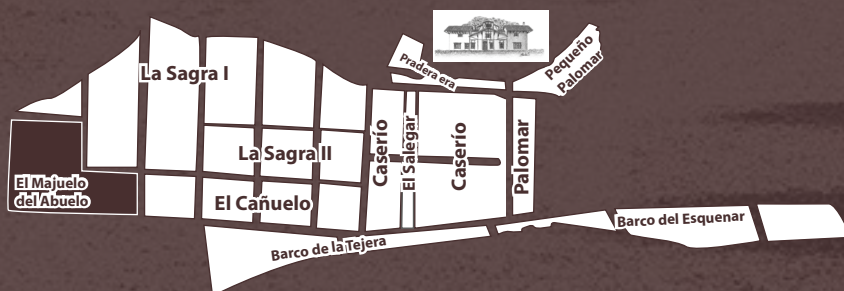
En las semanas previas a la vendimia la amplitud térmica ayudó a preservar la acidez y los aromas primarios en las bayas.

NOTA DE CATA:

Color rubí de capa alta.

Los aromas a frutos negros, como la ciruela negra, la mora, la zarzamora y el regaliz destacan por encima de los balsámicos. Toques de chocolate y especias dulces, procedentes de su crianza en barricas.

Entrada aterciopelada, para dar paso a un vino estructurado y potente, con muy buena acidez y textura de taninos dulces. En retronasal aparecen agradables recuerdos mentolados que aportan frescura. Un gran tinto de guarda.



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



Vendimia manual:
Tempranillo
Merlot
Albillo Mayor



Elaboración:
24 meses,
roble francés



Grado alcohólico:
15,5% Vol.