

# Dehesa de los Canónigos Quinta Generación 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.

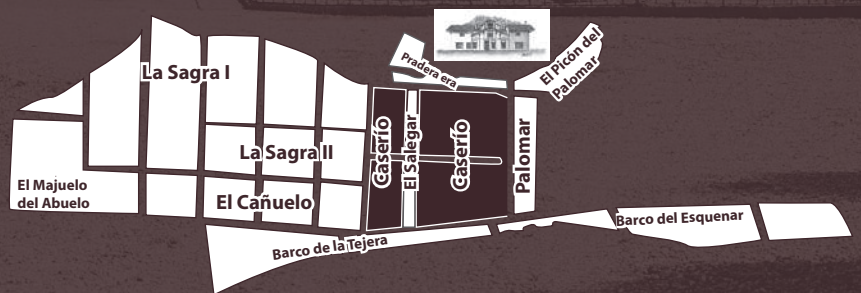
En las semanas previas a la vendimia, que empezó el 19 de septiembre, la amplitud térmica ayudó a preservar la acidez y los aromas primarios en las bayas.

## NOTA DE CATA:

Vino limpio y brillante, de color rojo picota profundo con ribetes violáceos.

En nariz destacan los frutos rojos y negros maduros, como ciruela, mora, zarzamora y frambuesa. Llamam la atención los aromas balsámicos, que le aportan frescura, y el regaliz de palo.

En boca tiene una entrada refrescante, acompañada de una muy buena acidez. Resaltan de nuevo las notas mentoladas y a regaliz rojo. Post-gusto largo y cálido recuerdo.



**Viñedo Propio**  
Procedente de un único viñedo de 25 años, "El Caserío".



**Vendimia manual:**  
26 de septiembre de 2022  
100% Tempranillo.



**Crianza:**  
6 meses de roble americano.



**Grado alcohólico:**  
14% Vol.