DEHESA DE LOS CANÓNIGOS
BODEGA

Dehesa de los Canónigos Solideo 2020



AÑADA CLIMÁTICA

Año de periodo invernal bastante más suave de lo habitual, con temperaturas algo más altas que los registros históricos. Las primeras heladas de consideración se produjeron a principio del mes de diciembre.

Inauguración de primavera más cálida de lo usual, acompañada de precipitaciones mayores de los esperado, sobre todo en el mes de abril. Mes de julio levemente más fresco, resto del verano dentro de lo tradicional.

La profesionalidad en la viña, en el que los trabajos ecológicos de campo fueron realizados bien y a tiempo, entre los que hay que destacar una buena poda equilibrada de invierno y limpieza en verde, favorecieron una cosecha espléndida de excelente maduración, equilibrio y sanidad.

NOTA DE CATA:

Color rubí de capa alta.

Excelsa paleta aromática en nariz, con presencia de aromas a frutos negros, como la ciruela, cereza negra en licor, zarzamora u hoja de zara. Destacan también los aromas a eucalipto, montebajo y especias como el regaliz, el clavo y la nuez moscada, con recuerdos a piedra mojada.

Entrada fresca, con acidez media, algo licoroso. En retronasal aparecen de nuevo los aromas medicinales y especias (juanola). Un vino de larga guarda.



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

Vendimia manual:
85% Tempranillo
12% Cabernet Sauvignon
3% Albillo Mayor.

Elaboración:
24 meses,
60% roble francés
y 40% roble americano

Grado alcohólico:
14,5% Vol.

www.dehesadeloscanonigos.com

RIBERA DEL DUERO