

Dehesa de los Canónigos

Clarete Luzianilla 2021



AÑADA CLIMÁTICA

La añada 2021 será recordada por las nevadas registradas al inicio del año, la famosa 'Filomena', que tiñó de blanco gran parte del país y también la Dehesa.

Sin embargo, el comienzo del ciclo vino marcado por la escasez de agua. La primavera fue lluviosa, sobre todo en el mes de junio, lo que ayudó al crecimiento de la vid.

El verano no fue demasiado caluroso y no se registraron olas de calor, por lo que el ciclo prosiguió pausado y homogéneo.

Las cálidas temperaturas de principios de septiembre ayudaron a la maduración de las uvas, aunque éstas bajaron en el tramo final del mes, justo antes de la vendimia, sin causar perjuicios a la sanidad de las bayas

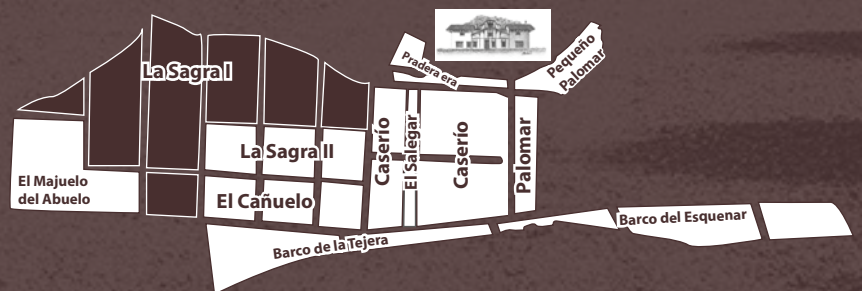
NOTA DE CATA:

Color rosa picota con intensidad media alta.

En nariz destacan los aromas florales, como rosa, violeta, flor de sauco, jara y delicadas flores blancas. También se aprecian aromas a fresa ácida, frambuesa, cereza, pomelo, plátano y un toque láctico.

En boca resulta un vino goloso y refrescante, donde la pera blanca, los cítricos y la frambuesa están acompañados por un ligero amargor final. Un vino complejo, completo, con una acidez que garantiza su guarda y gran potencial gastronómico. Marida bien con pastas, arroces, verduras, pescados, platos de cuchara y con el producto estrella de nuestra gastronomía: el lechazo asado.

Vino de guarda.



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



Vendimia manual:
5 de octubre 2021
25% de albillo mayor
75% de tempranillo



Elaboración:
224 días en roble
francés de un año



Grado alcohólico:
14% Vol.