

Dehesa de los Canónigos

Gran Reserva 2010 Luis Sanz Busto



AÑADA CLIMÁTICA:

Cosecha excelente, de evolución lenta y longeva, por su alta dosis de tanino noble. El retraso del inicio del ciclo, tras un invierno frío, seguido de vientos y fuertes lluvias en primavera, desencadenó una buena y rápida maduración, tras una iluminación perfecta del cálido verano.

Añada de muy pequeña producción causada por una helada próxima al comienzo de la vendimia, que paró el ciclo y que nos llevó a sacrificar el 80% de la producción. Solo elaboramos el fruto de los viñedos más antiguos, que no fueron dañados y resultaron de excelente calidad, sanidad y maduración.

La vendimia transcurrió con gran tranquilidad, en ausencia de lluvias. Las uvas bien maduras con altas dosis de taninos nobles, derivan en un vino aromático y elegante, muy mineral en nariz, con frutos negros maduros.

NOTA DE CATA:

Fresco, sabroso y carnoso en boca. Sensaciones de buena crianza que te envuelven el paladar. Recuerdos de regaliz por vía retronasal.

Final largo y complejo.

Un vino que te invita a beber.



Viñedo Propio

Más de 90 años, tipo de suelo cascajo, poda en vaso



Vendimia manual:

11 de septiembre 2010.
97% Tempranillo.
3% Albillo.



Crianza:

30 meses roble americano.
10 meses roble francés.



Grado alcohólico:

15% Vol.



“Este vino es un tributo a nuestro padre, Luis Sanz Busto, quien hace 30 años y por amor a su mujer fundó esta bodega familiar con gran entusiasmo y sacrificio”
Belén e Iván Sanz Cid.