

# Dehesa de los Canónigos Solideo 2017



## AÑADA CLIMÁTICA:

Año caracterizado por ser extremadamente cálido y seco, de hecho, se trata del año más cálido en la Ribera del Duero desde 1965 y el segundo más seco por detrás de 2005.

La fuerte helada que afectó a toda la Ribera a finales de abril provocó una disminución de los rendimientos de los viñedos, pero, otro año más, el buen trabajo de campo fue determinante para que las cepas se adaptaran a las condiciones ambientales.

Todo esto tuvo como consecuencia una vendimia muy precoz, con uvas relativamente pequeñas, concentradas y mostos de aromas maduros

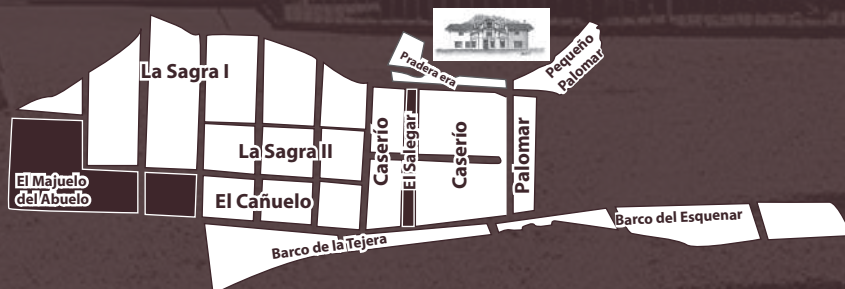
## NOTA DE CATA:

Color granate con ribetes rubís. Capa alta.

En nariz destacan los aromas a fruta negra madura, como ciruela, cereza negra, grosella y mora. Se aprecian balsámicos, regaliz, tomillo, lavanda, flor de saúco, hoja de tabaco y cedro, con un fondo de grafito.

En boca se aprecia de nuevo la fruta negra, higo seco, mermelada, tierra, mazapán, avellana, torrefactos y tofe. Taninos dulces y redondeados.

Se trata de un vino complejo y redondeado con capacidad de guarda.



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



**Vendimia manual:**  
22 de septiembre 2017  
85% Tempranillo  
12% Cabernet Sauvignon  
3% Albillo.



**Crianza:**  
20 meses roble  
americano, 4 meses  
roble francés.

**Grado alcohólico:**  
15,5% Vol.