

Dehesa de los Canónigos

15 meses 2019



AÑADA CLIMÁTICA

Añada excelente, de climatología muy seca, con lluvias muy escasas durante todo el ciclo vegetativo. Sin embargo, las viñas no sufrieron estrés hídrico, seguramente debido a las reservas de agua acumuladas del ciclo anterior.

Primavera de temperaturas extremas, muy altas en el comienzo con una bajada muy pronunciada en junio.

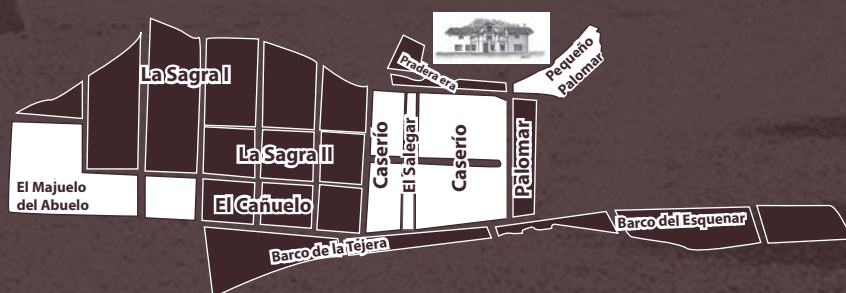
Las precipitaciones de principios de septiembre y las condiciones meteorológicas próximas a la vendimia, contribuyeron a un final de la maduración paulatino y homogéneo.

NOTA DE CATA:

Color rubí de capa media-alta.

Franco en nariz, donde destacan los aromas primarios a frutos negros como la mora, cereza, ciruela o zarzamora; regaliz y monte bajo. Es posible encontrar aromas a hojarasca y ligeros toques de cedro y nuez moscada.

En boca resaltan los balsámicos, tostados y hoja de tabaco. Tanino maduro, pulido, equilibrado con la acidez, que auguran una larga guarda. Vino estructurado de paso largo.



Viñedo Propio
Agricultura ecológica
La Sagra Nueva, el
Cotarro, Palomar y
Cabernet.



Vendimia manual:
Tempranillo, Merlot y
Cabernet Sauvignon.



Crianza:
15 meses en roble
americano.



Grado alcohólico:
15,5% Vol.