

Luzianilla Clarete 2022

AÑADA CLIMÁTICA

Cálida y seca son los dos adjetivos que definen a la añada 2022. El invierno y la primavera se caracterizaron por la falta de agua, el verano empezó muy temprano y hubo una ola de calor constante.

Una pequeña irrigación y el adecuado manejo de la vegetación fueron claves para mantener los racimos protegidos frente a la fuerte insolación. En las semanas previas a la vendimia, que empezó el 19 de septiembre, la amplitud térmica ayudó a preservar la acidez y los aromas primarios en las bayas.

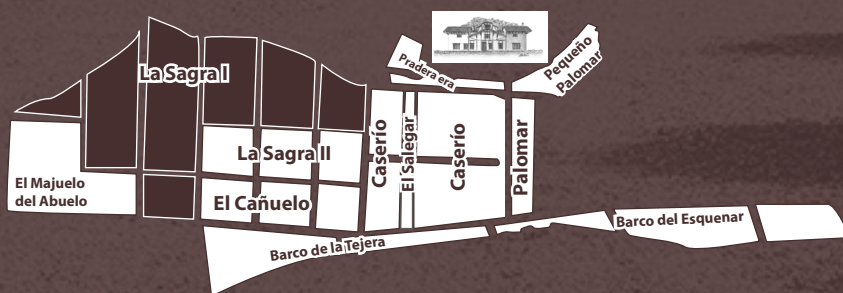
NOTA DE CATA:

Color rosa-asalmonado

La paleta aromática en nariz es compleja, recuerda a la cáscara de naranja, acerola, fresas ácidas, grosella roja, naranja sanguina, flor acacia, hinojo y toques balsámicos.

La entrada en boca es muy agradable, llena toda la boca, es envolvente, con estructura y con una acidez muy balanceada. En el retrogusto, vuelven los recuerdos a frutillos rojos y hoja de laurel. Atractivo amargo a final de boca y larga persistencia. **Vino de guarda.**

Marida bien con pastas, arroces, verduras, pescados, platos de cuchara y con el producto estrella de nuestra gastronomía: el lechazo asado.



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



Vendimia manual:
12 de septiembre
92% tempranillo
8% albillo mayor



Elaboración:
249 días en roble
francés de un año



Grado alcohólico:
15% Vol.