

Dehesa de los Canónigos

15 meses 2020



AÑADA CLIMÁTICA

Año de periodo invernal bastante más suave de lo habitual, con temperaturas algo más altas que los registros históricos. Las primeras heladas de consideración se produjeron a principio del mes de diciembre.

Inauguración de primavera más cálida de lo usual, acompañada de precipitaciones mayores de los esperado, sobre todo en el mes de abril. Mes de julio levemente más fresco, resto del Verano, dentro de lo tradicional.

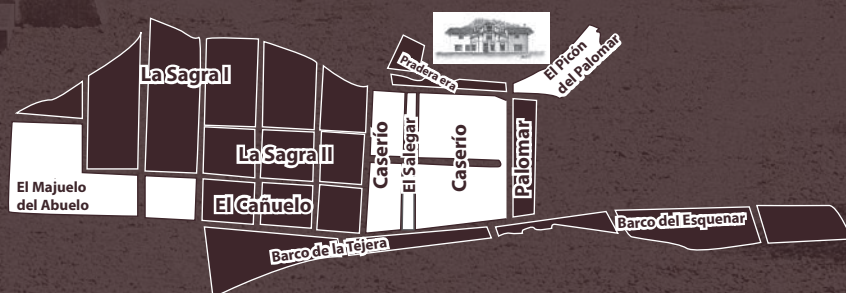
La profesionalidad en la viña, en el que los trabajos ecológicos de campo fueron realizados bien y a tiempo, entre los que hay que destacar una buena poda equilibrada de invierno y limpieza en verde, favorecieron una cosecha espléndida de excelente maduración, equilibrio y sanidad.

NOTA DE CATA:

Color rubí, capa media-alta.

Nariz de intensidad media, en la que destacan los aromas primarios a frutas rojas frescas, como ciruela roja o frambuesa. También es posible apreciar aromas a frutos negros como arándanos o grosella; monte bajo; hoja de zarza y regaliz. Entre los aromas secundarios, propios de la crianza en barrica, predomina la nuez moscada, la pimienta y el cedro.

En boca es un vino de estrada fresca, con excelente acidez que asegurará su guarda. Taninos dulces y agradable textura mineral. Se trata de un vino de gran persistencia.



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:
14% Vol.