

Dehesa de los Canónigos 15 meses 2023



AÑADA CLIMÁTICA

La añada 2023 estuvo marcado por condiciones extremas de calor y sequía, sobre todo en julio y agosto.

La falta de agua durante estos meses causaron una pequeña merma en la producción, aunque ayudaron a la excelente sanidad de las uvas. Las lluvias previas a la vendimia favorecieron una homogénea maduración de las uvas y las noches frescas, la preservación de la acidez.

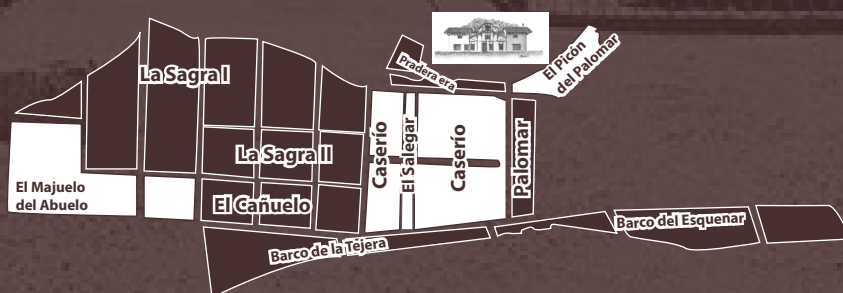
El adecuado manejo de la vid y de los rendimientos, permitieron obtener mostros intensos y equilibrados.

NOTA DE CATA:

Color rojo picota oscuro, capa media-alta.

Se aprecian aromas definidos de fruta negra madura, como ciruela y mora, acompañados de cerezas rojas en licor y regaliz. Notas balsámicas de eucalipto y hoja de higuera, que aportan frescura y profundidad.

Entrada amable, con cuerpo medio y taninos pulidos. El perfil frutal se mantiene en boca, con buena integración y equilibrio. La acidez acompaña y el final deja una sensación limpia con recuerdos balsámicos y frutales.



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.