

## Tempranillo 95% y Graciano 5%

### VIÑEDO

Procede de dos parcelas muy pequeñas situadas en Rivas de Tereso que por su disposición y altitud no todos los años alcanzan la calidad y maduración deseada, **solo en los óptimos** se elabora este vino.

El Paredón – 50 años y El Pendón – 100 años.

**Altitud:** 650m.

**Clima:** Continental.

**Suelos:** Arcillo-calcáreos.

**Vendimia:** Manual en cajas. Se realiza una primera selección de uva en la parcela y una segunda en bodega, con mesa de selección manual.

**Fecha de vendimia:** 03 de Octubre del 2016

### ELABORACIÓN

Enfriamos el Tempranillo y el Graciano durante 24 horas en la cámara frigorífica, en sus respectivas cajas. Seleccionamos toda la uva de forma manual antes del despalillado y encubado en **tina de madera de roble francés**. Una vez en la tina continuamos con frío para extraer aromas y llevamos a cabo una fermentación alcohólica lenta y fría. Durante este proceso remontamos de manera muy cuidadosa, solo queremos extraer lo que el potencial de la uva nos permita. Hacemos la segunda fermentación **FML en el mismo depósito de madera**.

### CRIANZA

- 15 meses en barrica **nueva de roble francés 100%**.
- Crianza mínima en botella de 1 año.

Embotellado en abril de 2018

### NOTA DE CATA

Rojo picota muy cubierto con reflejos violáceos.

Aroma intenso, complejo y elegante. Fruta negra madura sobre un fondo balsámico y especiado.

Potente, amplio y sabroso. Excelente tonicidad y elegante paso de boca. Vía retronasal compleja y de larga persistencia.

Producción de esta añada: 7.400 botellas



El invierno de 2016 fue uno de los más suaves, la primavera, sin embargo, resultó lluviosa y aseguró unas buenas reservas de agua en el subsuelo. El verano fue anormalmente seco pero las temperaturas no fueron demasiado altas hasta la última semana de agosto lo que frenó la maduración. El exceso de producción era evidente en campo desde principio de verano. Lo mejor del 2016 fue la ausencia de lluvias desde mediados de Septiembre hasta Noviembre, lo que permitió alargar la vendimia, hacerla cómoda, escalonada y con buena sanidad de la uva.

**En Tobelos se hizo aclareo de racimos para reducir producción y después se apostó por esperar, sin prisa, a alcanzar una buena madurez.**