

Añada 2020.

La cosecha de 2020 es la cosecha soñada. Una cosecha con un contenido de alcohol moderado, una cosecha generosa, pero al mismo tiempo controlada. Esta cosecha nos regaló vinos muy profundos.

El mes de febrero fue particularmente cálido, ya se escuchaban los cantos de los pájaros a mediados de mes y los almendros estaban en flor. En marzo, el frío regresó, trayendo nieve a San Esteban de Gormaz. En abril, llovió abundantemente, nunca habíamos visto tanta hierba en los viñedos. La brotación llegó temprano, el día 21, una nueva rareza... La primera mitad de mayo también fue lluviosa, pero la segunda trajo un cambio radical hacia un buen tiempo cálido, aunque con tormentas que continuaron hasta junio.

Julio, el mes que lleva mi nombre, fue caluroso y seco como de costumbre. El inicio del envero fue hacia finales de mes. El 11 de agosto cayeron 17 litros de agua; para entonces, el envero ya había progresado. El clima soriano se reveló con una helada el 31 de agosto, pero afortunadamente, no causó daños en el viñedo.

Elaboración.

La vendimia se llevó a cabo a finales de septiembre, colocamos las uvas en tanques de acero inoxidable de 1.500 y 2.500 litros, sin añadir ningún tipo de azufre, donde las fermentaciones tuvieron lugar con maceraciones promedio de 12 días. Las fermentaciones ocurrieron de forma espontánea sin añadir levaduras seleccionadas. Aplicamos remontados y bazuqueos al principio del proceso, interviniendo mínimamente en el sombrero durante el resto de la fermentación.

Crianza.

Trasegamos el vino retirando los sedimentos más grandes y seleccionando los más finos para acompañar al vino durante su crianza en barricas de roble francés de 225 litros usadas. El vino completó un envejecimiento total de 13 meses, con trasiegos dos veces al año.

Embotellado.

El embotellado tuvo lugar en junio de 2022 con una producción total de 6.160 botellas de 0,75 litros.

Análisis.

Uvas:	95% Tinto Fino & 5% Albillo.
Alcohol:	14,22%
Acidez Volátil:	0,74 g/l
Acidez Total:	5,30 g/l tartárico
pH:	3,85
Sulfuroso Total:	45 mg/l
Azúcar residual:	1,4 g/l
Ácido Málico:	0,10 g/l