

### **Añada 2018.**

El invierno estuvo marcado por el frío, con precipitaciones generosas y bastante nieve hasta bien entrada la primavera. La brotación comenzó en torno a finales de abril, como viene siendo habitual en la zona. La primavera, también marcada por las lluvias y el frío, trajo heladas durante la primera quincena de mayo, resultó muy fresca hasta mediados de junio.

El verano no resultó muy extremo, con temperatura moderadas, con frecuentes lluvias y menos tormentas de las habituales lo que alargó el ciclo vegetativo, proporcionando abundante masa foliar. Desde agosto hasta octubre estuvo muy seco, pero no muy cálido lo que posibilitó una maduración lenta y un equilibrio entre maduración alcohólica y fenólica que propicia una complejidad idónea para nuestras elaboraciones.

### **Vendimia y Elaboraciones.**

La vendimia tuvo lugar entre los días 8 y 12 de octubre, encubamos la uva en depósitos de acero inoxidable de 1.500 y 2.500 litros, sin adicción de sulfuroso, donde tuvieron lugar las fermentaciones con maceraciones de 14 días. Las fermentaciones se produjeron de manera espontánea sin añadir levaduras seleccionadas. Ha sido la primera elaboración en nuestras instalaciones en San Esteban de Gormaz (Soria). Aplicamos bazuqueos y remontados al inicio del proceso, para después dejar al mosto-vino que alcanzara mayor temperatura para así consumir totalmente los azúcares.

### **Crianza.**

Trasegamos el vino eliminando las lías más gruesas, y seleccionando las más finas y con mejor potencial aromático, para después introducirlo en barricas usadas de roble francés de 225 litros. El vino completó una crianza total de 14 meses, con trasiegos dos veces al año.

### **Embotellado.**

Embotellado en junio de 2020, con una producción total de 3.674 botellas y 100 mágnams.

### **Datos.**

|                 |                              |
|-----------------|------------------------------|
| Uvas:           | 95% Tinto Fino & 5% Albillo. |
| Alcohol:        | 14.43%                       |
| Acidez Volátil: | 0.63 g/l                     |
| Acidez Total:   | 5.80 g/l ác. tartárico       |
| pH:             | 3.71                         |
| Sulfuroso:      | 50 mg/l                      |
| Azúcares:       | <1.5 g/l                     |
| Ácido Málico:   | 0.10 g/l                     |