

Añada 2019.

Una añada marcada por el calor y la sequía. Después de la añada 2018 con abundantes e inusuales precipitaciones, la Naturaleza parece que compensó en 2019 con fuertes olas de calor que la planta afrontó con solvencia. Así la añada nos ofrece vinos de gran opulencia y profundidad.

La brotación comenzó en torno a finales de abril, como viene siendo habitual en la zona. La mágica precisión de nuestras viñas viejas no deja de sorprendernos. Durante la primavera las habituales heladas de la zona no faltaron a su cita durante la primera quincena de mayo, e incluso en junio.

El verano resultó extremadamente extremo, con fuertes olas de calor y escasísimas precipitaciones. Septiembre iluminó el final del ciclo vegetativo con abundantes lluvias en torno al día 15, lo que permitió que la uva cogiera peso pese a la sequía sufrida durante todo el año. La extraordinaria capacidad de adaptación de las esforzadas viñas sorianas brilló en esta añada con fabulosos resultados.

Vendimia y Elaboraciones.

La vendimia tuvo lugar entre los días 1 y 5 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 medias de 12 días. Las fermentaciones se produjeron de manera espontánea sin añadir levaduras seleccionadas. Aplicamos bazuqueos y remontados al inicio del proceso, interviniendo mínimamente sobre el sobrero el resto de la fermentación.

Crianza.

Trasegamos el vino eliminando las lías más gruesas, y seleccionando las más finas para acompañar al vino en su crianza en barricas usadas de roble francés de 225 litros. El vino completó una crianza total de 13 meses, con trasiegos dos veces al año.

Embotellado.

Embotellado en junio de 2021, con una producción total de 6.160 botellas.

Datos.

Uvas:	95% Tinto Fino & 5% Albillo.
Alcohol:	14.97%
Acidez Volátil:	0.61 g/l
Acidez Total:	5.00 g/l ác. tartárico
pH:	3.85
Sulfuroso Total:	75 mg/l
Azúcares:	1.2 g/l
Ácido Málico:	0.10 g/l