

Dehesa de los Canónigos 15 meses 2022



AÑADA CLIMÁTICA

Cálida y seca son los dos adjetivos que definen a la añada 2022.

El invierno y la primavera se caracterizaron por la falta de agua, el verano empezó muy temprano y hubo una ola de calor constante.

Una pequeña irrigación y el adecuado manejo de la vegetación fueron claves para mantener los racimos protegidos frente a la fuerte insolación.

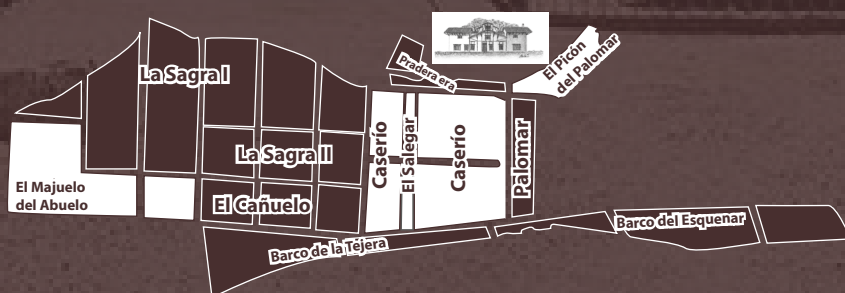
En las semanas previas a la vendimia, que empezó el 19 de septiembre, la amplitud térmica ayudó a preservar la acidez y los aromas primarios en las bayas.

NOTA DE CATA:

Color rojo picota oscuro, capa media-alta.

Nariz de aromas frescos, a frutos rojos y negros, como la grosella, mora, cereza, ciruela y zarzamora; acompañados de aromas de regaliz y eucalipto. Se aprecian agradables notas propias de la crianza, como la nuez moscada y la avellana.

La entrada en boca es fresca y amable, con muy buena acidez. Aparecen en retronasal los aromas frutos del bosque, hoja de zarzamora y tostados. Grato recuerdo.



Viñedo Propio
Agricultura ecológica
La Sagra Nueva, el
Cotarro, Palomar y
Cabernet.



Vendimia manual:
85% Tempranillo
y 15% Merlot.



Crianza:
15 meses en roble
americano.



Grado alcohólico:
15% Vol.