

## LA COSECHA 2017 "MUY BUENA"

Invierno frío y seco. En la primavera, las temperaturas fueron algo superiores, lo que adelantó la brotación de la viña. Se registró **una helada la noche del 27 al 28 de abril** (hasta -6°C), y que afectó a la mayor parte del cultivo de la vid, y supuso una importante merma productiva, cierta pérdida de ciclo vegetativo. Aunque en mayo se produjeron suficientes lluvias, se fue acrecentando la sequía, hasta notarse una dificultad de evolución de la maduración en algunas parcelas al final del ciclo.

La uva se vendimió con una **sanidad inmaculada**, pero el estrés hídrico motivó que **las bayas de tempranillo** especialmente tuvieran con **menor tamaño y peso específico**, finalizando la cosecha con una reducción del 60% de la media productiva de la última década.

## Los vinos de la cosecha 2017

Aunque mermada las bayas son pequeñas y de gran calidad y reflejan mayor **presencia aromática** de los **ésteres frutales en nariz**. Se trata de vinos de equilibrada acidez, con un **tanino de alta calidad**, y un buen equilibrio gustativo. Vinos cuyo destino, si bien podría acoger vinos jóvenes, en especial con algún paso por roble, **se reservarán mayormente para vinos de guarda**

Un vino para descubrir que solo se elabora en años excelentes y procedente exclusivamente de la **Parcela de Santa Cruz**.

Un vino de larga crianza con un estilo muy personal, para los que buscan lo más exclusivo.

- Viñas de la Parcela de Santa Cruz, La Horra (Burgos):
- 1,45 hectáreas propiedad plantadas en 1965. Edad media del viñedo de 58 años.
- 100% Tempranillo. Uva procedente de viñas viejas en vaso.
- Suelo arcilloso-calcáreo. Altitud media 860 m orientación noreste en pendiente, barrera natural que le protege del clima.
- Clima mediterráneo continentalizado con gran amplitud térmica y pocas precipitaciones. Inviernos fríos y secos con posibilidad de nieve, y heladas de primavera. Veranos cálidos y secos.
- Un viñedo de muy poca producción y cultivado sin adicción de abonos minerales, herbicidas o insecticidas.
- Vendimia: Uva recogida a mano en cajas de 14 kg y doble selección en mesa, donde se hace **una primera selección** de racimos en mesa, para pasar a una **segunda mesa de selección** donde ya se seleccionan las uvas grano a grano.
- Elaboración: Depósitos de acero inoxidable.
- Fermentación maloláctica en barricas de roble.
- Crianza: **17 meses** en barricas nuevas de roble francés grano fino, tostado personalizado bajo la dirección de nuestro enólogo.
- Permanece en botella de **4 años antes de salir al mercado**.
- Embotellado: Sin estabilizar por frío por lo que podrán aparecer precipitados en la botella.
- Producción limitada a 6.700 botellas
- Temperatura de consumo: 16 a 18º



## NOTAS DE CATA

- Rojo cereza con borde granate oscuro y capa alta.
- En nariz se siente una combinación equilibrada de frutas negras del bosque en licor, como arándanos, grosella negra, caramelo de violeta con un toque balsámico muy fresco en nariz. Notas de nuez moscada, vainilla, coco, cacao, hoja de tabaco, con una presencia de la mineralidad tan característica del Pago de Santa Cruz.
- Voluminoso en boca, bien estructurado, complejo. Con buen equilibrado y graso. Sápido, sabroso, amplio y largo. En resumen, **Puro Estímulo**.

**VINO DE PARCELA**



## MARIDAJE

- Lleno posibilidades le permiten combinar con recetas muy elaboradas donde se puede apreciar en toda su extensión la brillantez de este gran vino. Setas, hongos, azafrán, ajo negro o huevos negros plato típico de la cocina nipona. Panes tradiciones de espelta, centeno, o chocolate.
- Sopas, legumbres y verduras con sabor: lombarda salteada, purrusalda, pisto ahumado con huevo, guisante lágrima con foie, lentejas Pardiñas, garbanzos de Pedrosillo. Guisos o estofados como calderetas de pescado o carne, rabo de toro, liebre a la royal o calamares rellenos en su tinta., capón. También perfecto con arroces caldosos tanto de carne, como de pescados de roca y de mariscos.
- Quesos complejos con mucha maduración, añejos o gran reserva como el queso Pule (burra), Queso comté de más 3 meses (vaca) , Parmigiano Reggiano de más de 32 meses y quesos de oveja muy viejos. También perfecto con cacao, chocolate negro, o de sobremesa con café.



VINO DE PARCELA

