

VIÑEDOS

Viñedos propios de la variedad Tempranillo situado en la localidad vallisoletana de Quintanilla de Onésimo. Suelos de grava y canto rodado.

Año de plantación entre 2004 y 2007 por tanto son viñedos relativamente jóvenes aún.

Viñedo propio de otras variedades con una media de edad de 10 años, procedentes de la misma localidad. Suelos arcillosos y muy calizos.

VITICULTURA 100% ORGANICA

AÑADA

La añada 2020 fue una añada extraña para todos por circunstancias obvias que incluso se trasladó al viñedo pero en el buen sentido esta vez! La pluviometría en 2020 al inicio de la campaña (noviembre - diciembre y marzo- abril) fue mayor que lo habitual, lo que nos permitió tener unas reservas hídricas para el resto del año muy buenas, pasando un verano cálido pero sin penurias. Los meses de maduración también fueron algo extraños siendo Junio mas fresco de lo habitual, pero Julio y agosto sirvieron para volver a las fechas de maduración habituales. Septiembre empezó complicado con lluvias que luego nos dejaron para terminar con una vendimia generosa y muy equilibrada que se ha traducido en vinos muy finos, equilibrados y sumamente elegantes.

VINIFICACIÓN

Variedades

75% Tempranillo, 25% otras

Producción por ha 5000Kg/ha

Vendimia manual en cajas de 12kg

Fechas Vendimia

22 sept al 10 Oct 2020

ELABORACIÓN

Elaboración tradicional de estilo francés: las variedades tempranillo y las otras se elaboran por separado con protocolos de vinificación diferentes.

La elaboración se realiza en depósitos INOX de 6500l a 10.000l por parcelas.

La CRIANZA se realiza por separado en barricas de toneleras diferentes en función de la variedad, estando diferentes periodos de tiempo los lotes de tempranillo que los de nuestras variedades secretas.

20% Roble Americano (Missouri) 80% Roble Francés (Allier). Roble usado de 2 y 3 vinos.

Tiempo medio de crianza 12 meses

Fecha embotellado: 14-15 de Junio de 2022

Producción 14.000 botellas de 75cl

NOTA DE CATA

Siempre especiada e intenso con muchos registros balsámicos. En boca es muy fino y fresco, con nervio pero amable. Muy goloso. Equilibrio hecho vino

TEMPERATURA OPTIMA DE SERVICIO 16-18°C

VEGA CLARA S.L. CTRA N.122 KM.328, QUINTANILLA DE ONÉSIMO, ESPAÑA

www.vegaclara.com

