

Dehesa de los Canónigos 15 meses 2021



AÑADA CLIMÁTICA

La añada 2021 será recordada por las nevadas registradas al inicio del año, la famosa 'Filomena', que tiñó de blanco gran parte del país y también la Dehesa.

Sin embargo, el comienzo del ciclo vino marcado por la escasez de agua. La primavera fue lluviosa, sobre todo en el mes de junio, lo que ayudó al crecimiento de la vid. El verano no fue demasiado caluroso y no se registraron olas de calor, por lo que el ciclo prosiguió pausado y homogéneo.

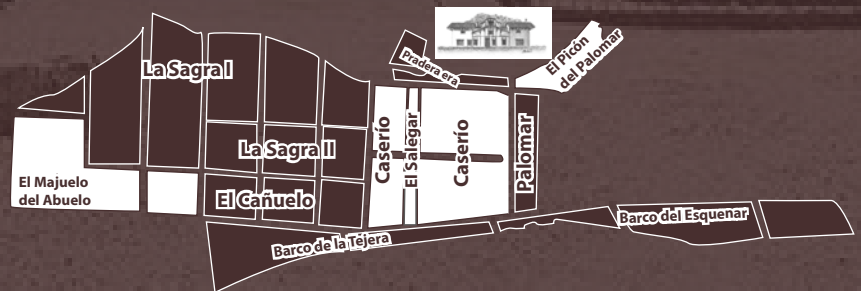
Las cálidas temperaturas de principios de septiembre ayudaron a la maduración de las uvas, aunque éstas bajaron en el tramo final del mes, justo antes de la vendimia, sin causar perjuicios a la sanidad de las bayas.

NOTA DE CATA:

Color rubí, capa media-alta.

En nariz presenta una intensidad media-alta, con atractivos aromas balsámicos y plantas aromáticas de monte bajo, acompañadas de fruta oscura de bosque, como moras, zarzamoras y grosellas negras. La hoja de grosella y la ciruela negra están envueltas por recuerdos a regaliz de palo.

En boca es succulento, potente, con una excelente acidez. Vuelven los balsámicos, el eucalipto y una deliciosa pimienta negra. Un vino amplio y persistente.



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



Vendimia manual:
Tempranillo, Merlot y
Cabernet Sauvignon.



Crianza:
15 meses en roble
americano.



Grado alcohólico:
14% Vol.