

Dehesa de los Canónigos

Gran Reserva 2016 Luis Sanz Busto



AÑADA CLIMÁTICA:

Año caracterizado por abundantes lluvias en las últimas semanas de invierno y primavera, que permitieron a la planta almacenar agua para hacer frente al seco y caluroso verano.

La escasez de lluvia en los meses de calor provocó un pequeño y favorable estrés hídrico, lo que impidió la aparición de brotes no deseados. El buen y riguroso trabajo de campo ayudó a una perfecta maduración de la uva.

Días cálidos de vendimia seguidos de frescas noches favorecieron el equilibrio y la gran sanidad del fruto, que culminó en una perfecta y tranquila vinificación.

NOTA DE CATA:

Color púrpura de intensidad media.

En nariz destacan los aromas frutos negros, como la ciruela o la grosella negra, regaliz de palo y monte bajo. Las especias dulces (nuez moscada, pimienta negra) combinan con las notas a chocolate y cacao, derivadas de su longeva crianza en barricas.

En boca es un vino de gran presencia, complejo y elegante. Se vuelven a apreciar los aromas secundarios que ya aparecían en nariz. Su estructura y acidez auguran un gran potencial de guarda.



Viñedo Propio

Más de 90 años, tipo de suelo cascajo, poda en vaso



Vendimia manual:

16 de octubre 2016.
85% Tempranillo, 12% CAB, 3% Albillo Mayor



Crianza:

26 meses en barricas de roble americano y roble francés.



Grado alcohólico:

15% Vol.



“Este vino es un tributo a nuestro padre, Luis Sanz Busto, quien hace 30 años y por amor a su mujer fundó esta bodega familiar con gran entusiasmo y sacrificio”
Belén e Iván Sanz Cid.