

# La Mejorada Las Norias 2010

El pago en que se encuentran las norias que proporcionaban agua al Monasterio da nombre a este vino. Su suelo arenoso y su fondo arcilloso garantizan las reservas de agua en veranos secos y calurosos. La Mejorada Las Norias quiere expresar con la mayor fidelidad el terroir de La Mejorada, la influencia del suelo silíceo de la parcela de las norias y microclima en la planta y por tanto en este tempranillo con una mineralidad y frescura características.

**Suelo:** suelo profundo, bien desarrollado, con textura netamente arenosa con origen en la sedimentación eólica del material granítico del Sistema Central en el cuaternario, tiene un pH 8'3 (alcalino) sin caliza activa y presenta un buen drenaje. En profundidad hay una fina capa de arcilla de origen terciario que ayuda a la planta a reducir el stress hídrico estival.



**Tipo de Vino:** Tinto 12 meses de barrica de roble francés – 25% nuevo  
**Zona de Producción:** Vino de la Tierra de Castilla y León

**Cosecha:** 2010

**Fecha de Vendimia:** 19 de septiembre de 2010

**Variedades de Uva empleada:** Tempranillo

**Tipo de botella:** Bordelesa

**Cajas y botellas:** Caja de 6 botellas 75cl – Producción: 16000 Botellas

**Grado alcohólico:** 14,5% vol. Alc.

**Vendimia:** A mano

## Nota de Cata

Color rojo picota, capa alta, brillante. Neto, aromas de fruta negra, fresco, balsámico. La entrada en boca es potente y el paso es aterciopelado, fresco, los taninos algo secos pero maduros, el postgusto es largo y afrutado.

## Puntuaciones y premios

93 Puntos Guía Peñín 2016

92 Puntos Guía Peñín 2015

92 Puntos James Suckling 2015

Medalla de Plata en el Concurso Internacional de Viena 2014

Medalla de Plata en el Concurso Internacional de Bruselas 2014

92 Puntos Guía Peñín 2014

\*\*\*\* 4 Estrellas Guía Peñín 2014