

La Mejorada Tiento 2009

La Mejorada Tiento es una prueba, es un cuidadoso ensayo de lo que el terroir de La Mejorada es capaz de expresar, así este vino, cada año es diverso e inesperado, se elabora a partir de una selección en el viñedo de las mejores uvas, aquellas que han alcanzado la excepcional madurez, fruto de la singular conjunción de variedad, suelo y clima.

Principalmente en esta añada las cepas vendimiadas estaban en la parte del viñedo con cota media y con suelos arenosos limosos.

Suelo: suelos profundos, bien desarrollados, con textura netamente arenosa-limosa con origen en la sedimentación eólica del material granítico del Sistema Central en el cuaternario, tiene un pH 8'5 (alcalino) sin caliza activa y presenta un buen drenaje y perfil profundo de arenisca.

Datos de cosecha

La añada comenzó con un otoño que fue moderadamente menos lluvioso y más frío que la media histórica. El invierno fue frío pero al igual que las precipitaciones, en la media histórica. La primavera fue más cálida que la media, llegó y se fue con pocas precipitaciones concentradas en el período entre finales de abril y principios de mayo, que permitió crear reservas para el seco verano. Los días de verano fueron calurosos y las noches frescas y sin lluvia. La pluviometría total de la añada fue de 303 mm, es decir 120 mm por debajo de la media histórica. La sequía del verano fue perfecta para que la viña sufriera un stress hídrico intenso y obtener una uva pequeña y racimos muy abiertos especialmente en ciertas zonas de suelo arenoso de La Mejorada.

Principalmente en esta añada las cepas vendimiadas estaban en la zona del viñedo con cota media y con suelos arenoso-limosos



Tipo de Vino: Tinto 12 meses de bodega de roble francés.

Zona de Producción: Vino de la Tierra de Castilla y León

Cosecha: 2009

Fecha de Vendimia: 15 de septiembre de 2009

Variedades de Uva empleada: Variedad de las mejores uvas de cada cosecha

Tipo de botella: Bordelesa

Cajas y botellas: Caja de 6 botellas 75cl

Grado alcohólico: 14% vol. Alc.

Vendimia: A mano

Nota de Cata

Brillante color rojo picota, capa muy alta. En nariz es elegante, fino y complejo, especiado, fruta roja madura, mineral, balsámico, notas ahumadas. En boca es potente y equilibrado, carnoso, balsámico, los taninos maduros.

Produccion 2009

3.211 botellas

Puntuaciones y premios

91 Puntos Guía Peñín 2016

89 Puntos Parker 2016