

La Mejorada Tiento 2011

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 más alta y con suelos arenosos con gravas.

Suelo: suelo profundo, bien desarrollado, con textura netamente arenosa con origen en la sedimentación eólica del material granítico del Sistema Central en el cuaternario, completado con sedimentaciones fluviales (gravas), tiene un pH 8'3 a 8'9 (alcalino) sin caliza activa y presenta un buen drenaje. En profundidad también hay una fina capa de arcilla de origen terciario que ayuda a la planta a reducir el stress hídrico estival.

Datos de cosecha

La añada comenzó con un otoño que fue menos lluvioso y más frío que la media histórica. Le siguió un invierno que fue menos frío y menos lluvioso que la media. La primavera fue más cálida y más lluviosa que la media, lo que hizo que la viña brotara antes que en añadas anteriores y aunque mayo pasó sin apenas precipitaciones dominado por el anticiclón, no se produjeron heladas de primavera, por lo que el desarrollo de las cepas mantuvo un adelanto con respecto a las añadas anteriores. El verano fue notablemente más caluroso y con menos lluvias que la media histórica. La viña sufrió un importante stress hídrico durante el mes de agosto y septiembre y permitió obtener uva pequeña y racimos abiertos.



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

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

Cosecha: 2011

Fecha de Vendimia: 18 de septiembre de 2011

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: 14,5% vol. Alc.

Vendimia: A mano

Nota de Cata

Brillante color rojo picota, capa muy alta. En nariz es fresco, elegante, fino y complejo, especiado, fruta negra madura, floral, mineral, tostados elegantes. En boca es potente y equilibrado, carnoso, cremoso, tostado, los taninos maduros, y el final afrutado y especiado.

Produccion 2011

1409 botellas

Puntuaciones y premios

93 Puntos Guía Peñín 2016

92 Puntos Parker 2016