

# La Mejorada Las Norias 2012

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.



## Datos de cosecha

Durante el otoño la temperatura estuvo por encima de los valores medios de años anteriores y fue más seco de lo normal. El invierno fue muy frío y extremadamente seco. La primavera cálida pero con precipitaciones por encima de lo normal, destaca el mes de mayo por ser muy caluroso y seco y el mes de abril por ser muy lluvioso que hicieron que la brotación fuese fulminante. El verano fue tormentoso, muy cálido y seco que obligó a gestionar el stress hídrico del viñedo para evitar mortalidad de plantas. Durante la vendimia el tiempo fue seco y caluroso.

**Tipo de Vino:** Tinto 12 meses de bodega de roble francés – 25% nuevo

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

**Cosecha:** 2012

**Vendimia:** A mano

**Fecha de Vendimia:** 21 de septiembre de 2012

**Varietades de Uva empleada:** Tempranillo

**Altitud del viñedo:** 745m.

**Tipo de botella:** Bordelesa

**Cajas y botellas:** Caja de 6 botellas 75cl

**Grado alcohólico:** 13,5% vol. Alc.

**Producción:** 25.200 botellas

## Nota de Cata

Brillante color rojo picota, capa alta. En nariz es fresco, fruta negra madura (mora), fruta roja, mineral, balsámico, tostados, especiados, chocolate, frutos secos. En boca es equilibrado, potente, cremoso, balsámico, paso aterciopelado, taninos sedosos y final largo y afrutado. Listo para consumir con gran potencial de guarda.

## Puntuaciones y premios

**La Mejorada Las Norias 2012**

93 Puntos Guía Peñín 2018

90 Puntos James Suckling

Medalla Mundus Vini 2018

Medalla de Plata en el Gran Premio Internacional del Vino

Medaille D'Or Concours Mondial Bruxelles 2019