

La Mejorada Las Cercas 2014

Elaborado de forma artesanal a partir de las uvas de la parcela de Las Cercas, La Mejorada Las Cercas expresa con la mayor fidelidad el *terroir* de La Mejorada, la influencia de su suelo silíceo y microclima en la planta y por tanto en la uva, el matrimonio entre dos variedades que comparten un suelo y que se complementan, la finura y la elegancia del *Syrah*, con la rusticidad y adaptación del tempranillo.

Suelo: Profundo, bien desarrollado, con textura netamente arenosa con origen en la sedimentación eólica del cuaternario, completado con sedimentaciones fluviales (gravas), y naturaleza predominantemente silíceo. Tiene un pH 8'9 (alcalino) sin caliza activa y presenta un buen drenaje. Este tipo de suelo junto con el seco verano hace que la vid sufra un importante stress hídrico estival que reduce el tamaño de la baya aumentando en consecuencia los ratios de calidad.



Datos de cosecha

Durante el otoño la temperatura estuvo por encima de los valores medios de años anteriores y fue más húmedo de lo normal. El invierno fue muy frío en valores normales y muy húmedo superándose en un 50% los valores normales de precipitación. La primavera muy cálida y muy seca, destaca el mes de mayo por ser muy caluroso y seco. El verano cálido y muy seco que obligo 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 barrica de roble francés 35% nuevo.

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

Cosecha: 2014

Vendimia: Manual

Fecha de Vendimia: 24 de septiembre de 2014

Variedades de Uva empleada: Tempranillo 60% y Syrah 40%

Altitud del viñedo: 750m.

Fecha de embotellado: 1 de agosto de 2016

Tipo de botella: Bordelesa

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

Producción: 8.882 Botellas y 198 Magnum

Grado alcohólico: 14,5% vol. Alc.

Nota de Cata

Brillante color violáceo, capa alta- En nariz es fino, elegante y complejo, fruta negra madura (casis, mora), flor de violeta, es especiado (pimienta blanca), mineral, balsámico, hay presencia de torrefactos elegantes. En boca es muy fresco, equilibrado, carnoso, los taninos sedosos, y el final es fresco, afrutado, balsámico, torrefactado, especiado y persistente. Listo para consumir pero con gran potencial de guarda.

Puntuaciones y premios

Las Cercas 2014

92 Puntos Guía Peñin 2020

93 Puntos Guía Peñin 2019

91+ Parker

91 James Suckling