

La Mejorada Tiento 2014

La Mejorada Tiento es una prueba, 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.

Características de los viñedos (edad, suelos etc.): Viñedo de 13-14 años, 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

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 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 Envejecido 12 meses de barrica de roble francés.

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

Cosecha: 2014

Vendimia: A mano

Fecha de Vendimia: 23 de septiembre de 2014

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

Fecha de embotellado: 1 de agosto de 2016

Tipo de botella: Bordelesa

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

Grado alcohólico: 14,4% vol. Alc.

Producción: 1.500 botellas de 0,75cl. Y 85 Magnum

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.

Puntuaciones y premios

92 Puntos Guía Peñín 2020

91 Puntos Guía Peñín 2019

92 Puntos Parker