

Villalar 2017

Recibe su nombre en homenaje a la íntima relación que tuvo el Monasterio de La Mejorada con los Comuneros. Elaborado de forma artesanal es singular, expresa las características del *terroir* de La Mejorada, y evoluciona extraordinariamente bien en el tiempo, mostrando todas las virtudes del suelo, clima, variedades y mano del hombre.

Suelo: Profundos, bien desarrollados, 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.



Datos de cosecha

Durante el otoño la temperatura estuvo 2°C por encima de la media histórica por lo que caracterizamos al período como muy cálido, sin embargo noviembre fue un mes más frío que la media histórica. Otoño destacó también por ser un mes normal en cuanto a pluviometría. El invierno tuvo un carácter frío llegando a ser de -1°C por encima de la media, aunque habría que destacar que el mes de febrero fue cálido, 1°C por encima de la media, principalmente debido a las abundantes precipitaciones que fueron un 75% superiores a lo normal en este mes. La primavera tuvo un carácter extremadamente cálido ya que la media de temperaturas es de 2°C por encima de la media histórica de la primavera, en cuanto a pluviometría comenzamos el mes de marzo con precipitaciones llegando a ser el 50% superior a la pluviometría de un mes de marzo dentro de la media, sin embargo, abril y mayo fueron meses extraordinariamente secos. Lo ocurrido hasta entonces hizo que la brotación fuese explosiva, siendo extraordinariamente precoz y exponiendo así a la viña al riesgo real de heladas, que se acabaron certificando. La viña se recuperó extraordinariamente bien gracias a que el verano fue mucho más caluroso de lo normal, todo esto fue amortiguado en días puntuales con precipitaciones tormentosas que resultaron en un verano húmedo, superando en un 20% las precipitaciones de otros veranos. Esto hizo que el ciclo se acortase y se llegase a una vendimia que hasta la fecha es la más precoz de la historia de La Mejorada. La vendimia se realizó en condiciones óptimas de temperatura y de humedad.

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

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

Cosecha: 2017

Vendimia: A mano

Fecha de Vendimia: Tempranillo 31 de agosto 2017 y Cabernet Sauvignon 21 de septiembre de 2017

Variedades de Uva empleada: Tempranillo – Cabernet Sauvignon

Altitud del viñedo: 745m.

Fecha de embotellado: 12/02/2019

Tipo de botella: Bordelesa

Producción: 12.500 Botellas 0,75 L. – 2200 Magnum

Grado alcohólico: 14,5% vol. Alc.

Ficha de Cata

Brillante color rojo granate, capa alta. En nariz es fresco, fruta negra, tostados, especiados. En boca es equilibrado potente, cremoso, paso aterciopelado, taninos sedosos, final largo afrutado y especiado. Listo para consumir pero con gran potencial de guarda.

Puntuaciones y premios

Villalar 2017

89 Puntos Guía Peñín 2020

Medaille D'Argent Concours International de Lyon 2019