

La Mejorada Las Cercas 2015

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 silícea. 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 siendo extremadamente cálido y más húmedo de lo normal. El invierno fue muy frío en valores 1°C inferiores a los normales y seco, no llegando al 50% de las precipitaciones normales de la estación. La primavera muy cálida y muy seca, a medida que fue avanzando la primavera las precipitaciones fueron cada vez más escasas destacando el mes de mayo por ser muy caluroso y seco. El verano extremadamente cálido con media superior en 2°C a los valores normales y muy húmedo, a pesar de que los meses de julio y agosto fueron meses con valores normales de precipitaciones. Durante la vendimia el tiempo fue seco y caluroso

Tipo de Vino: Tinto 12 meses de barrica de roble francés 30% nuevo.

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

Cosecha: 2015

Vendimia: Manual

Fecha de Vendimia: 26 de septiembre de 2015 syrah y 30 de septiembre de 2015 tempranillo

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

Altitud del viñedo: 750m.

Fecha de embotellado: 25 de agosto de 2017

Tipo de botella: Bordelesa

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

Producción: 14.600 Botellas y 559 Magnum

Grado alcohólico: 14% vol. Alc.

Nota de Cata

Brillante color violáceo, capa alta. En nariz es fino, elegante y complejo, fruta negra fresca (casis, mora), flor de violeta, es especiado (pimienta blanca), mineral, balsámico, 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 2015

93 Parker 2020

Silver Medal Grand International

Wine Award Mundus Vini 2020