

# La Mejorada Tiento 2015

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 1º 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 fue extremadamente cálido con media superior en 2º 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 Envejecido 12 meses de barrica de roble francés.

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

**Cosecha:** 2015

**Vendimia:** A mano

**Fecha de Vendimia:** 28 de septiembre de 2015

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

**Fecha de embotellado:** 24 de agosto de 2017

**Tipo de botella:** Bordelesa

**Cajas y botellas:** Individuales, Caja de 6 botellas de 75cl y Magnum

**Grado alcohólico:** 14,5% vol. Alc.

**Producción:** 2.8000 botellas de 0,75cl. Y 200 Magnum

## Nota de Cata

Brillante color rojo picota, capa muy alta. En nariz es fino y complejo, especiado, fruta negra, floral, mineral, regaliz, tostados elegantes. En boca es potente y equilibrado, carnoso, cremoso, balsámico, los taninos sedosos, y el final es fresco y afrutado, además de especiado.

## Puntuaciones y premios

92 Puntos Parker