

# Villalar 2018

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 1°C por encima de la media histórica por lo que caracterizamos al período como cálido, sin embargo fue heterogéneo ya que septiembre y octubre fueron meses cálidos, sin embargo noviembre fue un mes más frío que la media histórica. Otoño destacó también por ser un periodo extremadamente seco en cuanto a pluviometría. El invierno tuvo un carácter muy frío llegando a ser de -2°C de la media, aunque habría que destacar que el mes de diciembre fue un mes con temperaturas normales, los de enero y febrero fueron muy fríos -2°C por debajo de la media histórica. Destacaremos en cuanto a pluviometría el mes de enero que duplicó las precipitaciones medias históricamente registradas para ese mes. Categorizamos el invierno de 2018 como muy húmedo.

La primavera tuvo un carácter normal en cuanto a temperaturas aunque marzo fue más frío y abril más cálido que la media histórica de la primavera, en cuanto a pluviometría comenzamos el mes de marzo con precipitaciones llegando a ser el 75% superior a la pluviometría de un mes de marzo medio, abril y mayo fueron meses lluviosos pero en valores acumulados más normales. Lo ocurrido hasta marzo presagiaba un inicio del ciclo biológico tardío, pero las temperaturas de abril hicieron que el inicio del ciclo se recuperara y a principios de mayo empezará la brotación. El verano fue más caluroso de lo normal, empezó con un mes de junio frío que se alargó hasta mediados de julio pero, debido a la persistencia de una situación de temperaturas elevadas en el mes de agosto, terminó siendo cálido. El verano fue húmedo en su conjunto aunque las precipitaciones se concentraron en los meses de junio principios de julio. La añada fue de difícil gestión debido a la presión patógena, principalmente fúngica, dadas las óptimas condiciones de humedad y temperatura de la que disponían para su desarrollo. La vendimia se realizó en condiciones óptimas de temperatura y humedad.

**Tipo de Vino:** Tinto 6 meses de bodega de roble francés

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

**Cosecha:** 2018

**Vendimia:** Manual

**Fecha de Vendimia:** Tempranillo 28 de septiembre 2018

**Variedades de Uva empleada:** Tempranillo 60% racimos despalillados

**Altitud del viñedo:** 745m.

**Fecha de embotellado:** 03/09/2019

**Tipo de botella:** Borgoña

**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 maduro, fruta negra, tostados, Especiados, balsámicos. En boca es equilibrado potente, cremoso, paso aterciopelado, taninos sedosos, final largo fresco, afrutado y especiado. Listo para consumir pero con gran potencial en boca.

## Puntuaciones y premios

89 Parker