



LA MEJORADA

BODEGAS Y VIÑEDOS

LA MEJORADA ROSADO DE GUARDA 2021

IGP Castilla y León

Vino de Selección de Terroir

Las bodegas de La Mejorada y sus viñedos están instaladas en Olmedo, Valladolid, en lo que fue un antiguo **monasterio jerónimo**, fundado en el siglo XV por Fernando I de Aragón. Gracias al arquitecto **Rafael Moneo** y a su familia, el complejo monástico de **La Mejorada** se encuentra hoy prácticamente restaurado y adaptado a las actividades propias de una bodega.

LA PARCELA

Profundo, bien desarrollado, con textura netamente arenosa con origen en la sedimentación eólica del cuaternario, completado con sedimentaciones fluviales (gravas), y naturaleza predominantemente silíceo. Tiene un pH de 8,9 (alcalino) sin caliza activa y presenta un buen drenaje.

COSECHA

Durante el otoño la temperatura estuvo en la media histórica, y destacó por ser un periodo ligeramente húmedo. El invierno tuvo un carácter algo cálido, aunque se superaron las precipitaciones medias. La primavera tuvo un carácter cálido en cuanto a temperaturas, con una pluviometría normal pero muy irregular. El inicio del ciclo se adelantó y a finales de abril comenzó la brotación. El verano fue normal, algo húmedo el mes de junio, pero muy seco julio y agosto. La extensión del periodo de maduración favoreció una maduración fenólica sin aceleración y una recogida selectiva. **La vendimia** se realizó en condiciones óptimas de temperatura y humedad. **Fechas:** 10 de octubre de 2021 (manual).

ELABORACIÓN

Elaborado de forma artesanal a partir de las uvas de la variedad Tempranillo vendimiadas a mano en las parcelas de La Mejorada, es el resultado de la maceración de la uva durante unas horas y su posterior prensado sutil. A continuación, se traslada su mosto flor a las barricas. Se trata de un vino exclusivo, de producción limitada y numerada.

Producción: 2.998 botellas de 75 cl. **Crianza:** 7 meses sobre sus lías en barricas de roble francés. **Fecha de embotellado:** 29 de agosto de 2022. **Grado alcohólico:** 14% vol. Alc.

CATA

Brillante color rosa salmón. En nariz es complejo, fresco, intensa fruta roja madura, cítricos, melocotón, fruta de la pasión, vainilla, especiado, tostado. En boca es cremoso, extraordinaria acidez, fresco, final largo, afrutado, especiado. Listo para consumir, pero con gran potencial de guarda.

