LA MEJORADA
BODEGAS Y VIÑEDOS

TIENTO 2016

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

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 suelos arenosos y limosos. Su suelo tiene un pH entre 8,3 y 8,9 (alcalino) sin caliza activa y con buen drenaje.

COSECHA

Durante el otoño la temperatura estuvo dentro de la media de años anteriores, sin embargo, fue seco, al contrario del invierno que fue muy húmedo. La primavera resultó ser muy fría y húmeda, lo que hizo que la brotación fuera muy lenta. El verano fue mucho más caluroso de lo normal con temperaturas muy elevadas, esto hizo que el ciclo recuperara el ritmo de desarrollo medio de añadas previas. ***La vendimia*** se realizó en condiciones óptimas de temperatura y humedad, contando con las mejores uvas de cada cosecha. ***Fechas:*** 26 de septiembre de 2016 (manual).

ELABORACIÓN

Tratamos de respetar al máximo los procesos artesanales de elaboración del vino con la mínima intervención. Tiento es diverso cada añada, captando la mejor esencia de La Mejorada. ***Crianza:*** Tinto envejecido 13 meses en barrica de roble francés (40% de roble nuevo). ***Fecha de embotellado:*** 16 de agosto de 2018. ***Grado alcohólico:*** 14% vol. Alc.

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, con taninos sedosos, y el final es fresco y afrutado, además de especiado.