



LA MEJORADA

BODEGAS Y VIÑEDOS

CABERNET SAUVIGNON 2016

IGP Castilla y León

Vino de Parcela

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

Las condiciones climatológicas en Castilla no son las más favorables para que el ciclo biológico de la variedad **Cabernet Sauvignon** llegue a completarse. En La Mejorada, los años climatológicamente excepcionales para esta variedad nos dan el ánimo suficiente para elaborar de forma artesanal un vino singular, monovarietal. El suelo es profundo, bien desarrollado, con textura netamente arenosa. Presenta un pH de 8,6 (alcalino) sin caliza activa y de buen drenaje. A 3m de profundidad presenta una capa de fina arcilla que ayuda a la planta a reducir el estrés hídrico estival.

COSECHA

Durante el otoño la temperatura estuvo dentro de la media de años anteriores, sin embargo fue seco. El invierno fue muy húmedo y no demasiado frío. La primavera resultó ser muy fría y húmeda, particularmente en abril, lo que hizo que la brotación fuera lenta. El verano fue mucho más caluroso de lo normal, e hizo que el ciclo recuperara el ritmo de desarrollo medio de añadas anteriores. **La vendimia** se realizó en condiciones óptimas de temperatura y humedad. **Fechas:** 13 de octubre (manual).

ELABORACIÓN

Tratamos de respetar al máximo los procesos artesanales de elaboración del vino con la mínima intervención. **Cabernet Sauvignon** es una edición única para los aficionados a nuestros vinos. **Crianza:** 27 meses en bodega de roble francés. **Grado alcohólico:** 14% vol. Alc.

CATA

Brillante color rojo granate, capa alta. En nariz es complejo, fruta roja en licor, especiado (pimentón ahumado, canela, clavo, cuero), balsámico, torrefactos. En boca es equilibrado, potente, untuoso, taninos sedosos y postgusto largo, afrutado, torrefactado y especiado. Listo para consumir, pero con gran potencial de guarda.

