



LA MEJORADA

BODEGAS Y VIÑEDOS

CABERNET SAUVIGNON 2015

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 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 8,9 (alcalino) sin caliza activa y de buen drenaje. En 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 por encima de los valores medios, siendo extremadamente cálido y más húmedo de lo normal. El invierno fue muy frío, sin muchas precipitaciones. La primavera fue muy cálida y muy seca, con escasas precipitaciones. El verano también fue extremadamente cálido con media superior en 2º a los valores normales y muy húmedo. **La vendimia** se realizó en condiciones óptimas de temperatura y humedad. **Fechas:** 9 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:** 12 meses en bodega de roble francés. **Fecha de embotellado:** 6 de septiembre de 2019. **Grado alcohólico:** 14,5% vol. Alc.

CATA

Brillante color rojo granate, capa alta. En nariz es fresco, fruta negra (mora), fruta roja (grosella roja), especiado, balsámico, torrefactos, resinoso. En boca es equilibrado, potente, fresco, untuoso, taninos sedosos y postgusto largo, afrutado, torrefactado y especiado. Listo para consumir, pero con gran potencial de guarda.

