



LA MEJORADA

BODEGAS Y VIÑEDOS

PALOMAR DE LA REINA 2019

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

Suelo profundo, bien desarrollado, con textura netamente arenosa, completado con sedimentaciones fluviales (gravas) y naturaleza predominante silíceas. Tiene un pH 8'9 (alcalino) sin caliza activa y presenta un buen drenaje. La variedad de la uva empleada es Syrah.

COSECHA

Durante el otoño la temperatura fue 1°C por encima de la media histórica y fue un período muy cálido, también respecto a la humedad. El invierno tuvo temperaturas normales y también fue muy seco, destacando especialmente el mes de febrero que no alcanzó ni una cuarta parte de las precipitaciones normales. La primavera tuvo un carácter normal y seco. Lo ocurrido hasta marzo presagiaba un inicio del ciclo biológico temprano, las temperaturas hicieron que a finales de abril se iniciara la brotación. El verano fue muy cálido, y también fue seco en su conjunto, aunque en agosto hubo precipitaciones concentradas en forma de tormentas. **La vendimia** se realizó en condiciones óptimas de temperatura y humedad. **Fecha:** 18 de septiembre de 2019 (manual).

ELABORACIÓN

La selección final de la uva de **Palomar de la Reina** tuvo lugar una semana antes de la cosecha seleccionando cepas y racimos de diferentes bloques de su parcela según su ubicación, aspecto y capacidad de retención del agua del suelo. En la elaboración se controló la temperatura enfriando todos los días, antes de que comenzara la fermentación alcohólica, con dos remontadas al día. **Crianza:** 19 meses en barrica de roble francés (35% nuevas). **Fecha de embotellado:** 09 de septiembre de 2021. **Grado alcohólico:** 14% vol. Alc.

CATA

Brillante color violáceo, capa alta. En nariz es fino, elegante y complejo, con vibrante fruta negra fresca (cassis, mora), flor de violeta, notas de cacao y chocolate, especiado (pimienta blanca), balsámico y un elegante ahumado. En boca es muy fresco, equilibrado, carnoso, con buena estructura, los taninos son sedosos y el postgusto es fresco, muy afrutado, balsámico, ahumado, especiado y muy persistente. Listo para consumir, pero con gran potencial de guarda.

