

HORCAJO

2016



Características de la cosecha

Las temperaturas frescas del inicio de la primavera y las abundantes lluvias retrasaron levemente la brotación del viñedo. El verano tuvo temperaturas ligeramente superiores a las normales, siendo el mes de septiembre especialmente seco. Las reservas de agua del suelo acumuladas fueron suficientes para mantener un rendimiento óptimo de la planta. Como resultado, fue un año de cosecha abundante equilibrada y con gran madurez.

Elaboración

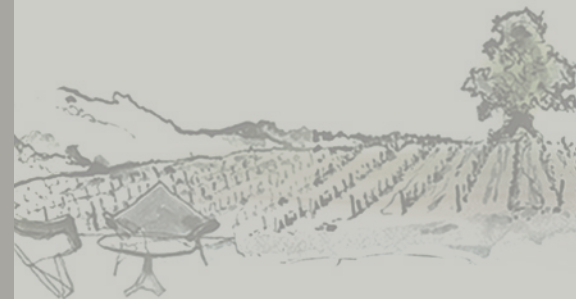
Su fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable durante 26 días a temperatura controlada. Lleva a cabo su fermentación maloláctica durante 30 días en barricas de roble francés. La crianza la realiza en roble francés.

Análisis de la cata

Color rojo cereza picota muy cubierto. En nariz es intenso y complejo donde las notas a frutos negros propias del tempranillo aparecen llenas de matices que evolucionan en la copa sin perder la frescura. En la boca es poderoso pero amable, con un tanino redondo y un postgusto largo y persistente.

Ficha técnica

- DO:** Ribera del Duero
- Suelo:** Arcilloso - Calizo
- Localidad:** Castrillo de Duero
- Orientación:** Norte y Sureste
- F. Maloláctica:** 30 días en barrica de roble francés
- Variedad:** Tempranillo
- Crianza:** Barrica roble francés



Historia

La parcela Horcajo, que da nombre a este vino, está ubicada a una altitud de entre 850 a 900 metros. Su localización hace que reúna unas condiciones excelentes para el cultivo de la vid por su protección frente a heladas, la heterogeneidad en el terreno y la fertilidad de sus suelos. Todas estas condiciones hacen que esta parcela produzca vinos estructurados con ricos perfiles aromáticos.

Reconocimientos

	2014	2015	2016
<i>Handmade</i>	92	93	93+
Wine Spectator	95		
WINEENTHUSIAST	93	93	
WineSpirits		92	
vinous			
Guía Peñín	92	93	
Guía Proensa		96	
>vinos		94	
JAMES SUCKLING.COM	92		
JEB DUNNUCK	95		

