



El Lagar de Aldeasoña 2008

BODEGAS ALDEASOÑA, S.L.

Tinto envejecido

Añada: 2008

Variedad: Tempranillo

Grado alcohólico: 14,5 % Vol.

Vino de la Tierra de Castilla y León

Producto de España

CLIMATOLOGÍA

La cosecha 2008 se caracterizó por un invierno con temperaturas moderadas, alcanzándose temperaturas inferiores a 0°C solamente 13 días entre Diciembre y Marzo. En cuanto a la pluviometría, desde noviembre de 2007 a septiembre de 2008, la media fue de 550 ml. No se registraron heladas de primavera. Durante la época estival, predominaron temperaturas muy elevadas, tanto diurnas como nocturnas. Iniciado el mes de Septiembre, las temperaturas medias descendieron considerablemente, estando acompañadas por tormentas y pedriscos aislados, hasta una semana antes de la vendimia, cuando empezó un periodo caracterizado por días soleados que permitieron una vendimia muy favorable.

ELABORACIÓN

El Lagar de Aldeasoña 2008 proviene de un conjunto de pequeños viñedos de Aragonés, de 65 a 105 años, ubicados en suelos de arenas y arcillas entre 800 y 910 metros de altitud, con un rendimiento de 2.000 Kg/Ha.

Las parcelas se vendimiaron el 15 y 16 de Octubre de 2008, manualmente, en cajas de 15 Kg. Éstas se recibieron a través de una doble mesa de selección, de racimos y uvas.

Fermentó y maceró a temperatura controlada en un pequeño depósito de acero inoxidable durante 25 días con remontados y bazuqueos manuales diarios.

Envejeció 17 meses en barricas bordelesas de 225 L. de roble francés.

Vino no sometido a ningún proceso de filtrado ni clarificado, del que obtuvimos un total de 8.970 botellas de 750ml.

