



Aldeasoña 2010

BODEGAS ALDEASOÑA, S.L.

Tinto envejecido

Añada: 2010

Variedad: Tempranillo

Grado alcohólico: 15 % Vol.

Vino de la Tierra de Castilla y León

Producto de España

CLIMATOLOGÍA

Tras la gran añada 2009 no nos podíamos esperar un 2010 fantástico. Tras el riguroso invierno nos sorprendió una fuerte helada en el mes de mayo que, junto con los vientos y lluvias del mes de junio, consiguieron reducir la cosecha un 25%. Hasta éste momento no presagiábamos un gran año, pero todo cambió, el verano nos regaló unas temperaturas ideales para las plantas, noches frías y días calurosos, que provocaron una excelente maduración de las uvas y que, junto con los bajos rendimientos, nos han permitido obtener un vino de excelente calidad.

ELABORACIÓN

Aldeasoña 2010 proviene de tres hectáreas de un viñedo de Tempranillo, de 65 años, ubicado en suelo franco arcilloso a 810 metros de altitud en el término municipal de La Horra

Las parcelas se vendimiaron el 12 y 13 de Octubre de 2010, 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 pequeños depósitos de cemento durante 29 días con remontados y bazuqueos manuales diarios.

Envejeció 24 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 6.137 botellas de 750ml.

