



# Aldeasoña 2011

---

## **BODEGAS ALDEASOÑA, S.L.**

Tinto envejecido

Añada: 2011

Variedad: Tempranillo

Grado alcohólico: 15 % Vol.

Vino de la Tierra de Castilla y León

Producto de España

## **CLIMATOLOGÍA**

---

La añada 2011 se caracterizó por un invierno frío, con alguna nevada, seguido de abundantes lluvias que dejaron una buena reserva de agua en el viñedo. El verano, muy caluroso y seco, permitió mantener una sanidad excelente en las plantas. El buen tiempo durante la vendimia nos regaló una lenta y completa maduración. Vinos elegantes y redondos, con gran equilibrio y potencial de guarda.

## **ELABORACIÓN**

---

*Aldeasoña 2011* 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 8 y 9 de Octubre de 2011, manualmente, en cajas de 15 Kg. Éstas se recibieron a través de una doble mesa de selección, de racimos y uvas.

Fermentó con sus propias levaduras y maceró a temperatura controlada en pequeños depósitos de hormigón durante 37 días, con suaves remontados y bazuqueos manuales diarios.

Envejeció 33 meses en barricas bordelesas de 225 L. de roble francés y posteriormente otros 39 meses en depósito de hormigón.

Vino no sometido a ningún proceso de filtrado ni clarificado, del que obtuvimos un total de 6.137 botellas de 750ml.

