



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.

