

Anejón 2014 nos atrae por su personalidad compleja y armoniosa. En su elaboración se encuentran las tres variedades plantadas en la finca, con estas proporciones: 84 % de tempranillo, 8% de cabernet sauvignon y 8% de merlot. Su equilibrio es la base del carácter fino, delicado y a la vez intenso del vino. Por un lado, los aromas de flores integrados con una fruta poderosa muestran la viveza del entorno. Por otra parte, transmite frescura y una energía vibrante, propia de una localización tan particular y genuina como las terrazas de Carraovejas. Elaborado solo en añadas excepcionales.

El aroma de las terrazas de la Ribera del Duero. Delicado, con garra, floral, intenso y mineral. De boca poderosa, estructurado y lleno de matices.

EL ANEJÓN

2014

BODEGA FAMILIAR DESDE 1987
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD
ORIGEN · ALMA · EMOCIÓN

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Una añada extraordinaria

Tras un invierno frío y húmedo, la primavera -cálida y seca- provocó un temprano inicio del ciclo de la vid. En abril nuestra viña mostró ya signos de una actividad inusualmente precoz. El verano se mostró contenido, con temperaturas nocturnas bajas y rocío matinal durante julio y agosto. El ciclo avanzó de forma inmejorable, beneficiado además por un inicio de septiembre caluroso. La vendimia llegó pronto, si bien un episodio de lluvias intensas alargó la recolección. Comenzamos la cosecha del tempranillo el 26 de septiembre y acabamos el 18 de octubre con el cabernet sauvignon. La uva entró en bodega con parámetros de calidad y sanidad extraordinarios.

Bancales de caliza

Las terrazas de la parcela de El Anejón dan la bienvenida al valle de Carraovejas. Es una fuerte pendiente orientada al sol, con vistas privilegiadas al castillo de Peñafiel. Aquí practicamos una viticultura muy característica, en uno de los escasos ejemplos de viña en terrazas que existen en la D.O. Ribera del Duero. Los suelos de los estrechos bancales son de



textura franco-caliza muy compacta. La presencia de sales calcáreas de tonalidad blanca contribuye, junto con otros factores, a aportar una distintiva mineralidad al vino

Elaboración: selección de uva, gravedad y tiempo

Vendimia manual en pequeñas cajas después de un exhaustivo seguimiento durante el ciclo de maduración y tras una primera selección en el viñedo. La uva pasó por cámara de frío y mesa de selección y entró en bodega mediante gravedad. Fermentó en pequeñas tinas de madera con levaduras autóctonas para realzar las características del origen y la añada. La fermentación maloláctica, con microbiota autóctona, se desarrolló en las mismas tinas y pasamos el vino por gravedad a barricas nuevas de roble francés de grano extrafino. En ellas permaneció 12 meses. Esta cosecha 2014 del Anejón fue embotellada en la primavera de 2017.