



Anejón 2009

La vendimia se inició el 1 de octubre llegando a su fin el día 27 del mismo mes, coincidiendo con la vendimia del Cabernet Sauvignon.

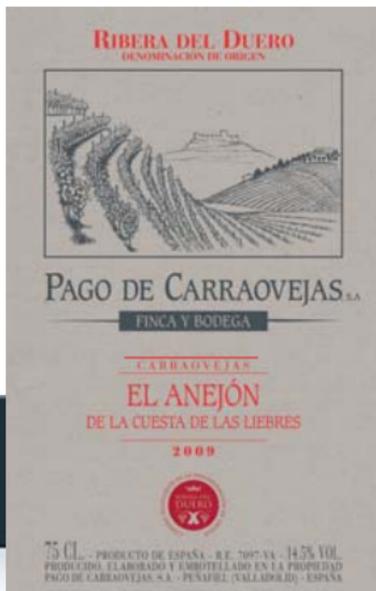
La añada 2009 estuvo caracterizada por la falta de lluvias y unas excelentes condiciones sanitarias de la uva. La rigurosa selección en el viñedo, y los manejos adecuados del riego ofrecieron una uva muy sana y de gran calidad.

Elaborado con las variedades de uva: Tinto Fino (93%), Cabernet Sauvignon (6%) y Merlot (1%)

Suelo: La parcela está ubicada en una ladera situada a 900m de altitud con pendientes que oscilan entre un 30-40% establecido en un sistema de terrazas. Presenta una textura franco caliza con abundancia de sales calcáreas de color blanco y alto grado de compactación. Fue plantada en el año 2001, con un sistema de cultivo de doble cordón.

expresión que perdura en el **recuerdo**

Anejón 2009



La vendimia se realiza a mano usando cajas de pequeño volumen y tras su paso por cámara de frío entra en los depósitos mediante gravedad.

En Pago de Carraovejas se fermenta con levaduras y bacterias autóctonas propias de la finca, únicas y originales para expresar al máximo las características de nuestro terroir. Estos procesos se producen en tinas de roble francés procedente de bosques gestionados bajo sistema “haute futaie”.

El vino entra en barrica usando siempre la gravedad. Ha permanecido 12 meses en barricas seleccionadas de grano extrafino de roble francés.

Clarificado con clara de huevo y embotellado por gravedad con tapón de corcho natural seleccionado, en Abril de 2011

SE RECOMIENDA CONSERVAR Y CONSUMIR EL VINO ENTRE 14-16° C, MANTENIENDO LAS BOTELLAS TUMBADAS SIN CAMBIOS BRUSCOS DE TEMPERATURA.

LOS VINOS DE PAGO DE CARRAOVEJAS, SON ELABORADOS CON LAS TÉCNICAS MÁS AVANZADAS Y CON UN PROFUNDO RESPETO POR LOS PROCESOS NATURALES DESDE SU CULTIVO HASTA EL EMBOTELLADO.
POR ESO, SON VINOS DE SINGULAR SENSIBILIDAD.