



# Anejón 2011

La vendimia tuvo lugar entre el 26 de septiembre y el 14 de octubre. Las condiciones de sol y la falta de agua provocaron que el ciclo se adelantara prácticamente un mes respecto a las añadas habituales. A pesar de ser un año muy caluroso, la falta de agua propició una marcada sanidad en la uva y las condiciones necesarias para la adecuada maduración de variedades como el Merlot y el Cabernet Sauvignon. En el primer caso por la ausencia de lluvias en floración facilitando un cuajado perfecto. En el caso del Cabernet Sauvignon por la posibilidades de un ciclo de maduración largo. Los parámetros de la materia prima marcaron una excelente añada en lo que a color se refiere y condiciones, quizás, para la elaboración de vinos de gran crianza.

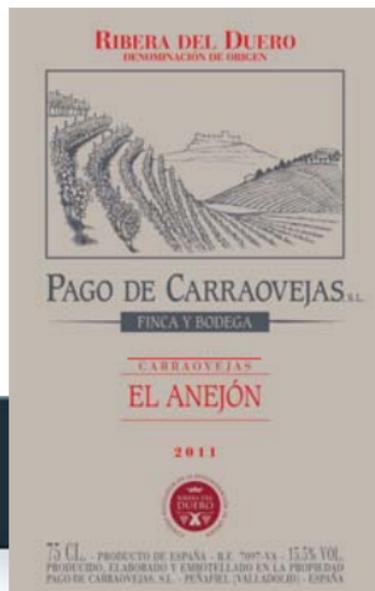
**Elaborado con las variedades de uva:** Tinto Fino (91%), Cabernet Sauvignon (4%) y Merlot (5%)

**Suelo:** La parcela está ubicada en una ladera situada a 900 m de altitud con pendientes que oscilan entre un 30% y 40% establecido en un sistema de terrazas. Muestra una textura franco caliza de gran mineralidad con presencia 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 2011



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.

La fermentación alcohólica y maloláctica se lleva a cabo en pequeñas tinas de madera de roble francés gestionado bajo “Haute futaie” con levaduras y bacterias autóctonas propias de la finca, únicas y originales, para expresar al máximo las características de nuestro terroir, respetando la singularidad de cada añada.

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 Mayo de 2013.

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.**