



Anejón 2012

El año 2012 estuvo tremendamente marcado por la ausencia de agua, tanto en la primavera como en el verano, llevando a las plantas a un estrés hídrico extremo. Los numerosos proyectos de I+D+i, las importantes inversiones para el adecuado manejo del riego y los sensores higrométricos para el control de humedad de la raíz llevados a cabo a lo largo de los años anteriores, darán sus frutos en una añada tan complicada como la de 2012. El manejo del riego como factor cualitativo tendrá su máxima expresión en esta añada, que acompañado de estas condiciones climáticas procuraron una clara singularidad de la añada, con una excelente sanidad de la materia prima, permitiendo una vendimia lenta y pausada que se desarrolló entre el 1 y el 23 de octubre.

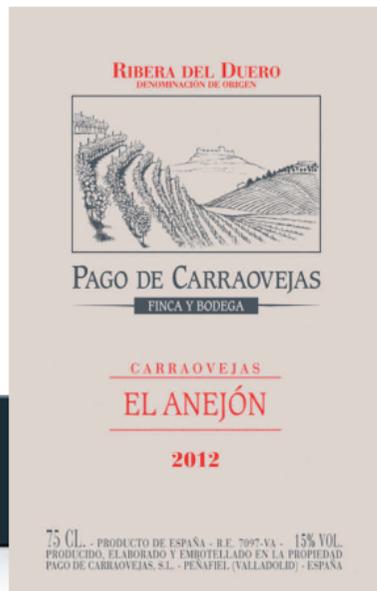
Elaborado con las variedades de uva: Tinto Fino (78%), Cabernet Sauvignon (11%) y Merlot (11%).

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 Cordon Royat.

expresión que perdura en el **recuerdo**



Anejón 2012



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 bodega usando siempre la gravedad. Ha permanecido 12 meses en bodegas 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 2014.

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.