

EL ANEJÓN

Añada 2019

La añada 2019 de El Anejón transmite la singularidad de la parcela de la que procede. Las terrazas de Anejón se elevan sobre el valle, cubiertas por el bosque que las protege, en un terruño de características únicas. En su elaboración encontramos las tres variedades de la parcela: 95% de tinto fino, 2% de cabernet sauvignon y 3% de merlot. 9,43 hectáreas de viñedo de suelos austeros con una marcada pendiente solventada con bancales. Elaborado únicamente añadas excepcionales. El Anejón es armonía en nariz y es elegancia que recorre la boca con un delicado toque mineral y un fondo balsámico; una viña de la que surge un carácter delicado e intenso. Su perfume floral refleja la riqueza excepcional que esconde la parcela de la que procede.

El equilibrio climatológico de 2019

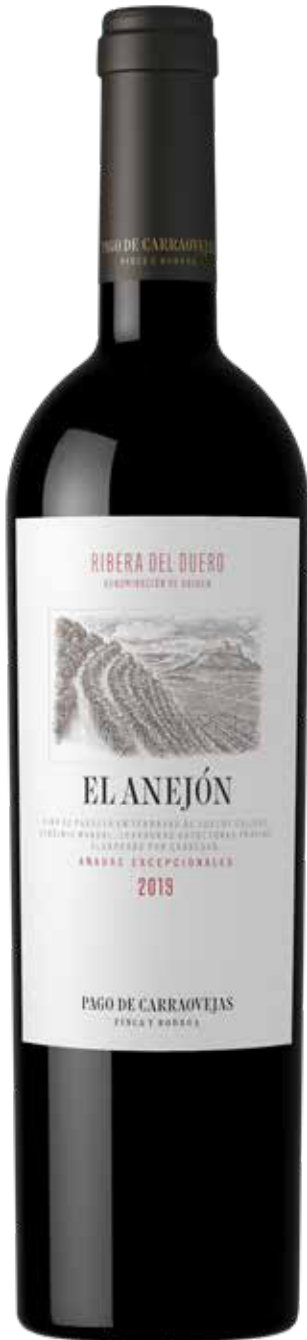
La añada 2019 se caracterizó por un invierno poco frío y con escasas precipitaciones. Gracias a las abundantes lluvias del 2018, la viña conservó una reserva hídrica que provocó un desarrollo perfecto durante todo el ciclo de la vid. La brotación y la floración se desarrollaron de una manera equilibrada en cada una de las variedades de la finca. El envero y la maduración comenzaron en torno a la mitad del mes de agosto y las bayas tuvieron un crecimiento muy homogéneo. La vendimia se inició el 18 de septiembre, fecha en la que se empezó a recoger la variedad más temprana, merlot, seguida del tempranillo y el cabernet sauvignon con el que se finalizó la recogida el día 6 de octubre.

Bancales extraordinarios

Las terrazas de la parcela de El Anejón dan la bienvenida al valle de Carraovejas. Su relieve en desnivel la convierte en un anfiteatro natural frente a las privilegiadas vistas del castillo de Peñañiel. Es una de las primeras parcelas en bancales de la Ribera del Duero y uno de los escasos ejemplos de viña en terraza en toda la denominación de origen. El suelo de sus gradas es de textura franco-caliza muy compacta. 9,43 hectáreas de viñedo en suelos austeros con una marcada pendiente que asciende desde los 800 metros de altitud en la zona más baja hasta los 840 en la más alta. El ajuste de rendimientos en viña y un extraordinario equilibrio entre las cepas, la añada y el suelo distinguen el origen de esta elaboración. El Anejón se elabora únicamente en añadas excepcionales

Cuidado, mimo y tiempo

Después de un exhaustivo seguimiento durante el ciclo de maduración y tras una primera selección en el viñedo, la vendimia se realiza de forma manual en pequeñas cajas. Los racimos pasan por cámara de frío y mesa de selección donde se realiza un segundo control de racimo y un tercero de la propia baya. Un encubado minucioso y la elaboración por separado en pequeñas tinas de roble francés busca realzar las singularidades propias del terruño. La crianza se realiza en barricas nuevas de roble francés de 600 litros de grano extrafino durante 12 meses. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. La añada 2019 de El Anejón fue embotellada en la primavera de 2021.



EL ANEJÓN

2019 Vintage

The 2019 vintage of El Anejón expresses the uniqueness of the western, sloped terraces that welcome the Carraoejas Valley. Three varieties planted in the estate are used in its elaboration with these proportions: 95% Tempranillo, 2% Cabernet Sauvignon and 3% Merlot. El Anejón stands out for its delicate and intense character. Its floral perfume reflects the exceptional richness hidden in the plot from which it comes. Anejón is harmony on the nose, with a silky, elegant texture and a long finish of delicate mineral notes and balsamic undertones. Only in exceptional vintages. Terraces overlooking the castle of Peñafiel that form an amphitheater of unique personality. Aromatics that permeate each hillside terrace. Infinite finish that whisper this wine is born to an unprecedented ecosystem.

The climatological balance of 2019

The 2019 vintage was characterized by a cold winter with little rainfall. Thanks to the abundant rainfall in 2018, the vineyard retained sufficient water reserves to foster balanced development throughout the vine cycle. Budbreak and flowering developed in a balanced manner for each of the estate's varieties. Veraison and ripening began around mid-August and the berries grew very uniformly. The harvest began on September 18, when the earliest variety, Merlot, was harvested, followed by Tempranillo and Cabernet Sauvignon, which were harvested on October 6.

Extraordinary terraces

The terraces of the El Anejón plot welcome the Carraoejas Valley. Its uneven terrain makes it a natural amphitheater in front of the privileged views of the Peñafiel castle. It is one of the first terraced plots in Ribera del Duero and one of the few examples of terraced vineyards in the entire appellation. The soil of its terraces has a very compact limestone-loam texture. The presence of white calcareous salts contributes, along with other factors, to give the wine a singular minerality. The aromas of flowers and the balsamic touch of an unprecedented ecosystem show the liveness of the environment.

Care, pampering and time

After an exhaustive monitoring during the ripening cycle and after an initial selection in the vineyard, the grapes are harvested by hand in small crates. The clusters go through a cold chamber and selection table where each grape is carefully selected. Fermentation in small French oak vats aims to enhance the singularities of the terroir. The wine is transferred to new extra-fine grain 600 litres French oak barrels through gravity flow. For greater protection, the wine contains sulfites. The 2019 vintage of El Anejón was bottled in the spring of 2022

