



## HONORABLE 2017

**VIÑEDO:** Viñas viejas situadas en diferentes pueblos de la ladera de la Sierra Cantabria, desde Lanciego hasta Labastida. Un resumen de los distintos ambientes que nos podemos encontrar a lo largo de la Sonsierra. Mayoritariamente Tempranillo, con aportes de frescura de Garnacha y Graciano.

**RECOLECCIÓN:** Manual en cajas de 15 kg. Selección de racimos en bodega.

**ELABORACIÓN:** Encubado de las parcelas de los distintos pueblos en depósitos separados. Despalillado 100% pero sin estrujar. Remontados y maceración favoreciendo la suave extracción de tanino. Crianza en barricas de roble francés y 20% americano, aproximadamente 18 meses.

**SUELO:** Suelos arcillo-calcáreos, de color blanquecino, muy básicos, pobres y con presencia en profundidad de "lastras" de roca calcárea.

**AÑO CLIMATOLÓGICO:** La añada 2017 se conocerá como "el año de la helada". Tras un invierno suave y seco, con un notable adelanto en la brotación, la noche de San Prudencio, el 28 de abril, las temperaturas bajaron por debajo de los cero grados en la mayor parte de nuestros viñedos. Esta circunstancia marcó definitivamente todo el manejo del cultivo a lo largo del ciclo vegetativo. La escasa producción y la sequía veraniega hicieron que todo el trabajo de campo estuviese destinado a evitar la pérdida de frescura en los diferentes vinos. Tras la vendimia más temprana conocida en Rioja, el resultado final fue excepcional, con vinos muy fragantes y equilibrados, entre otras cosas gracias al carácter fresco donde están ubicados nuestros viñedos. La contrapartida es que fue una añada corta, con un rendimiento medio inferior al habitual.

**ANALÍTICA:** Grado: 15% | Ph: 3.65 | Az. red.: 1.7 g/l

**Nº DE BOTELLAS:** 19.000 (75 cl.), 40 Doble Magnum (3L) y 20 Jéroboam (5L).

