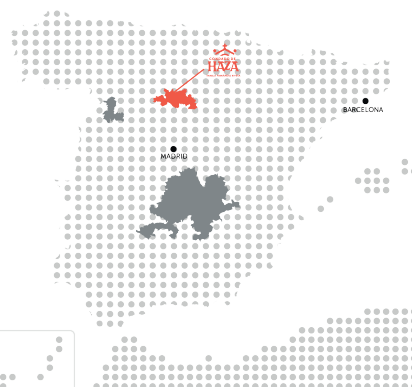




CONDADO DE HAZA CRIANZA 2017

BODEGA: **Condado de Haza**
MARCA: **Condado de Haza Crianza**
GRADO: **15%vol**
VARIEDAD: **100% Tempranillo**



CATA

VISTA: Limpio y brillante. Color cereza con ribete violáceo.

NARIZ: Fresco en nariz, con aromas a frutas negras y un ligero toque balsámico, notas torrefactas y ahumadas procedentes del envejecimiento en roble americano.

BOCA: Entrada amable con acidez bien integrada. Voluminoso y con un tanino redondo y persistente. Postgusto de torrefactos y notas de panadería.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12º -14º

CONSUMO: Óptimo desde el momento de la compra. Se recomienda decantar 30 minutos antes del servicio, ya que pueden aparecer sedimentos que no afectan a la calidad del vino, procedentes de la elaboración natural.

COMBINA CON: Ideal con asados de lechazo, chuletillas al sarmiento, rabo de toro, cochinillo lechal y queso semicurado.



VIÑEDO Y ELABORACIÓN

DESCRIPCIÓN: Viñedos propios ubicados en el término municipal de Roa y La Horra, a unos 800 metros de altitud.

SUPERFICIE: 164 hectáreas en total.

EDAD: Media de 30 años.

SUELO: Terreno franco arenoso.

CLIMA/VENDIMIA: En la añada 2017 encontramos unos factores clave que condicionaron el transcurso de todo el ciclo vegetativo. En rasgos generales fue una añada de invierno frío y un periodo de sequía pronunciada durante los meses de calor. Las precipitaciones medias anuales están en 400mm anuales y se dieron únicamente 250mm.

Dentro de estos rasgos generales encontramos un hecho puntual que condicionó el transcurso normal del desarrollo de la planta. La brotación tuvo lugar a mediados de abril y en la noche del 27-28 de abril se dio una helada generalizada en la Ribera del Duero de - 6ºC. Esto produjo una pérdida de casi la totalidad de las yemas brotadas lo que se tradujo en una segunda brotación de las cepas en las que no todas las yemas fueron productivas. Unido a unos meses de calor y sequía durante el periodo de desarrollo de la vegetación, nos llevó a un ciclo vegetativo más corto de lo habitual y con racimos que provienen de una segunda generación.

2017 es una añada de un buen estado sanitario y con uvas que han llegado a la maduración completa pero hay que resaltar que se obtuvieron menor número de racimos por cepa, bayas más pequeñas y menor peso por racimo.

VINIFICACIÓN: La elaboración es totalmente tradicional, con despalillado y posterior fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable.

ENVEJECIMIENTO: 18 meses en barrica de roble americano y 6 meses de reposo en botella.