



CORIMBO

2017

AÑADA CLIMATOLÓGICA

La añada 2017 fue la más temprana que hemos tenido en Bodegas La Horra. Hubo dos causas principales: la escasa producción y las condiciones meteorológicas del ciclo.

El fenómeno meteorológico que marcó la añada fue la brutal helada de advención que se produjo la noche del 27 al 28 de abril. La entrada de una masa de aire frío generó un periodo de más de 7 horas por debajo de 0°C, con picos de -3°C en algunas zonas. La producción quedó muy afectada porque la brotación había sido temprana debido a las altas temperaturas de inicios de abril.

A nivel de lluvias, el año fue muy seco y bastante cálido. Estas circunstancias, unidas a la poca cantidad de cosecha, hicieron que se anticipará la vendimia. Cabe destacar la amplitud térmica de la época de maduración, con gran diferencia entre las temperaturas de la noche y el día.

La situación de poca cosecha, tiempo seco y amplitud térmica, dieron uvas concentradas con buena carga de polifenoles y un estado sanitario excelente.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades:

100% Tinta Fino (Tempranillo)

Viñas:

Pequeñas parcelas en La Horra, Roa y pueblos colindantes (Burgos). Cepas en vaso con una edad media entre 25 y 30.

Vendimia:

Manual con mesa de selección

Elaboración:

Fermentación alcohólica espontánea en depósito de acero inoxidable, fermentación maloláctica en tinas de roble francés.

Crianza:

14 meses en barrica, 80% roble francés y 20% roble americano.

Estabilización:

Métodos naturales

Alcohol:

14,5% Vol.

CATA

Color:

Es de capa media alta con fondo rojo oscuro y ribete rojo.

Nariz:

Intensa y compleja con notas de bosque de pinos y hierbas aromáticas en los claros del pinar. La ciruela y la cereza son las protagonistas y la mora negra despunta tras ellas. Hay sensaciones de especias y de tierra húmeda y las notas de frutas rojas y negras aparecen entre ellas.

Boca:

Es voluminoso y pleno, llena la boca ampliamente. Hay mucha expresividad y complejidad en sus registros. Salen las notas frutales junto a la tierra y a las plantas aromáticas. El tanino es dulce y de muy buena calidad, aunque todavía está presente, aportando al conjunto una estructura importante. Hay potencia y elegancia al mismo tiempo y deja una impronta de frescura. Es un fiel representante de la añada 2017, año de helada primaveral, con baja producción y de vinos concentrados, de mayor volumen que lo habitual en CORIMBO.

