



VIÑEDO: Procedente de único viñedo propio de 20 años “El Caserío”.

VENDIMIA: Manual. 9 de Octubre 2016

EMBOTELLADO: Agosto 2017

“Dehesa de los Canónigos Quinta Generación ” nace en homenaje a nuestro 25 Aniversario y a la 5ª generación de nuestra gran familia. Con la salida de este vino joven al mercado, he querido expresar una nueva línea de vino pero con la misma calidad que nos identifica, un vino que represente la frescura de esta nueva generación.

Procedente de un único viñedo de 20 años “El caserío” ha dado como resultado este vino moderno de reciente creación, demostrando la buena capacidad de materia prima y un amplio relieve frutal que le da complejidad y muestra el auténtico perfil varietal de la uva tempranillo”.

Belén Sanz Cid

Año caracterizado por abundantes lluvias en las últimas semanas de invierno y primavera, que permitieron a la planta almacenar agua para hacer frente al seco y caluroso verano.

La escasez de lluvia en los meses de calor provocó un pequeño y favorable estrés hídrico, lo que impidió la aparición de brotes no deseados que junto al buen y riguroso trabajo de campo finalizó en una perfecta maduración de la uva.

Días cálidos de vendimia seguidos de frescas noches, favorecieron el equilibrio y la gran sanidad de la uva que culminó en una perfecta y tranquila vinificación, favoreciendo la extracción de frescos y elegantes aroma primarios que dotan a este vino de una distinguida y amplia percepción frutal aromática que se mantiene en boca.

Grado alcohólico: 14,5%

Acidez Total: 4,10 gr/l

PH: 3,97

QUINTA GENERACION



Introducción del vino:

“Procedente de un único viñedo de 20 años “El Caserío” ha dado como resultado este vino moderno de reciente creación, demostrando la buena capacidad de materia prima y un amplio relieve frutal que le da complejidad y muestra el auténtico perfil varietal de la uva tempranillo.”

Producción:

30.000 botellas de 75 cl.

Variedades:

100% Tempranillo

Tiempo en Barricas:

4 meses en barrica de roble americano

Notas de Cata:

De color rojo picota con tonos violáceos, en nariz dominan expresivos aromas frutales y sensaciones de torrefacto y regaliz. Frutoso y equilibrado en boca, paso agradable de final intenso con un pequeño toque de cacao por vía retronasal que invita a seguir bebiendo.

Es un vino con cuerpo, pero que da protagonismo a la fruta por encima de la madera; destinado al público más joven, que se está iniciando en la cultura del vino y demanda sabores y aromas frescos.

