

SOLIDEO 2015



DEHESA DE LOS CANÓNIGOS
BODEGA



VIÑEDO PROPIO

de más de 80 años, tipo de suelo cascajo, poda en vaso.



VENDIMIA MANUAL

03 de octubre 2015
85% Tempranillo
12% Cabernet Sauvignon
3% Albillo



CRIANZA

20 meses roble americano, 4 meses roble francés.



EMBOTELLADO

Mayo 2018

Añada marcada por una primavera muy seca que culminó con lluvia en la segunda quincena de junio, seguida de un verano caluroso de poca variación térmica día-noche y bastante seco, lo que ocasionó una escasa producción con uvas pequeñas, pero de gran calidad y excelente sanidad, que se vio favorecida por una vendimia tranquila sin presencia de lluvias, lo que permitió vendimiar el fruto en un excelente estado de maduración.

Vino de color picota con reflejo rubí intenso, que mantiene viva su gran expresión frutal característica de esta añada cálida; notas de fruta negra, como la mora, perfectamente ensambladas con los tostados de la madera que aportan un final a cobertura de chocolate y regaliz.

Destaca en su boca su gran elegancia y equilibrio en su paso, donde aparece de nuevo su empaque aromático encaminándose a un persistente final en el que se reproducen todas las sensaciones que hacen que se marque en el recuerdo.

GRADO ALCOHÓLICO:

15% Vol.

ACIDEZ TOTAL:

5.9 g/l

Bodega Dehesa de los Canónigos S.A. Ribera del Duero

SOLIDEO

2014



DEHESA DE LOS CANÓNICOS

BODEGA



VIÑEDO PROPIO

de más de 80 años, tipo de suelo cascajo, poda en vaso.



VENDIMIA MANUAL

07 de octubre 2012

85% Tempranillo

12% Cabernet Sauvignon

3% Albillo



CRIANZA

20 meses en roble americano tostado medio, medio-alto, de 1 y 2 años de edad y 4 meses en roble francés nuevo, tostado medio.



EMBOTELLADO

Marzo 2017

Añada marcada por una primavera precoz, cálida y un poco seca, compensada por la reservas de las precipitaciones invernales, nivelado por un verano de temperaturas anormalmente bajas seguido de un otoño cálido lo que unido al mimo y buen hacer en los trabajos de viñedo dieron como resultado un fruto de maduración pepita/hollejo/pulpa muy equilibrado.

Profundo color cereza de corazón opaco con lágrima densa que expresa untuosidad.

En nariz es elegante, limpio, muy complejo, destacando notas de frutos negros como la mora y la grosella conjugados con especias aromáticas de canela, regaliz y clavo. Las notas de corazón están compuestas por tostados de maderas nobles.

La entrada en boca es golosa, corpulenta, con un balance excepcional que desemboca en una caudalía muy larga y persistente. La retro-nasal es prolongada y barroca.

GRADO ALCOHÓLICO:

15% Vol.

ACIDEZ TOTAL:

4.6 g/l

Bodega Dehesa de los Canónigos S.A. Ribera del Duero