

CONDADO DE HAZA 20 ALDEAS

BODEGA: **Condado de Haza**
MARCA: **20 ALDEAS**
GRADO: **14,5%vol**
VARIEDAD: **100% Tempranillo**
AÑADA: **2018**



CATA

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

NARIZ: Intenso aroma a frutas negras, moras y toque lácteo, aparecen regalices típicos de la variedad Tempranillo seguido de torrefactos como vainillas, caramelo de café y ligeros ahumados provenientes de la crianza en barricas de roble americano.

BOCA: Es un vino potente de entrada carnosa, con un equilibrio notable entre tanino y acidez. La sensación en boca es amplia con taninos redondos y presentes que llenan la boca de fruta que se redondea con una persistencia de torrefactos, regaliz y caramelo de café y toffe. La persistencia en boca es larga y agradable.

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: Vino de crianza media-larga elaborado para un consumo óptimo durante los próximos 10 años. Decantar 30 minutos antes del servicio para oxigenar.



VIÑEDO Y ELABORACIÓN

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

SUPERFICIE: 164 hectáreas en total.

EDAD: Media de 30 años.

SUELO: Terreno franco arenoso.

CLIMA/VENDIMIA: El año 2018 comenzó con un invierno frío, característico de la Ribera del Duero, en el que se llegaron a alcanzar temperaturas mínimas de -12 °C. Las temperaturas se mantuvieron bajas durante el inicio de la primavera, a pesar de estas condiciones la brotación se produjo dentro de las fechas habituales, a finales de abril.

Tras un 2017 muy seco, la lluvia hizo su aparición a finales de invierno y se mantuvo de forma continuada durante la primavera, las cantidades recogidas fueron muy abundantes siendo el año 2018 calificado como muy húmedo en la zona.

El desarrollo vegetativo de las plantas se vio favorecido por el régimen de temperaturas y las reservas hídricas, lo que provocó también un aumento considerable del tamaño de las bayas. Como consecuencia de este aumento en el tamaño de las uvas y a pesar de que las temperaturas durante los meses de septiembre y octubre fueron más cálidas de lo habitual, la maduración se retrasó.

La vendimia se alargó hasta finales del mes de octubre dando una producción excepcional, tanto en cantidad como en calidad. La ausencia de lluvias en las épocas finales del ciclo aseguró también la calidad sanitaria de la cosecha.

Cabe mencionar que la vendimia del año 2018 fue la segunda en cantidad, solo superada por la del año 2016.

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

