

DEHESA DE LOS CANÓNICOS CRIANZA

2012



VIÑEDO PROPIO

tipo de suelo arcillo-calcáreo.

VENDIMIA MANUAL

27 de septiembre de 2012.

88% Tempranillo

12% Cabernet Sauvignon

CRIANZA

15 meses roble americano.

EMBOTELLADO

Julio 2014

Un invierno frío seguido de un mes de mayo fresco con generosas precipitaciones y fuerte calor, unido a un verano muy seco, marcaron el ciclo vegetativo de la viña, la cual obtuvo un respiro con las puntuales lluvias en momentos claves al inicio de la maduración.

Las buenas condiciones de temperatura diurna y nocturna en el mes de septiembre, aceleraron la maduración de la uva, que finalizó de forma uniforme y muy buena calidad, dando como resultado este vino elegante e intenso en nariz, frutos rojos y balsámicos con pequeños trazos de regaliz, todo ello bien complementado con excelentes tostados de la madera.

Buena estructura en boca, sabroso, amplio, de noble tanicidad y compleja vía retronasal.

GRADO ALCOHÓLICO

13,5%

ACIDEZ TOTAL

4.77 gr/l

pH

3,95



DEHESA DE LOS CANÓNICOS
BODEGA

DEHESA DE LOS CANÓNICOS CRIANZA

2013



VIÑEDO PROPIO

tipo de suelo arcillo-calcáreo.

VENDIMIA MANUAL

9 de octubre de 2013.

88% Tempranillo
12% Cabernet Sauvignon

CRIANZA

15 meses roble americano.

EMBOTELLADO

Mayo 2015

Año complejo marcado por un invierno no muy frío que adelantó brevemente el inicio de la brotación, pero que poco a poco debido a temperaturas más bajas de lo habitual en primavera, retrasó ligeramente el ciclo de la viña dando equilibrio a la madurez.

Un verano cálido rematado con un septiembre relativamente frío que fue templándose en el mes de octubre con alternantes lluvias finas, hizo ver la importancia del buen trabajo de campo en nuestra viña, donde se trabaja el equilibrio con poca carga de racimos separados y bien aireados, junto una meticulosa selección tanto en campo como en mesa, todos esos cuidados hicieron posible que nuestro viñedo saliera airoso de un año de clima complicado, obteniendo como resultado un vino de color cereza brillante de aromática nariz frutal con toques de arándanos y finos recuerdos tostados propios de su cuidada crianza en barrica. Estructurado, fino y equilibrado en boca con finas sensaciones especiadas.

GRADO ALCOHÓLICO

13,5%

ACIDEZ TOTAL

4.42 gr/l

pH
3,89



DEHESA DE LOS CANÓNICOS
BODEGA

DEHESA DE LOS CANÓNICOS CRIANZA

2014



VIÑEDO PROPIO

La Sagra Nueva, Cotorro, Palomar y Cabernet

VENDIMIA MANUAL

30 de septiembre de 2014.

88% Tempranillo
12% Cabernet Sauvignon

CRIANZA

15 meses roble americano.

EMBOTELLADO

Septiembre 2016

Añada marcada por una primavera precoz, cálida y un poco seca, compensada por las 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 de los trabajos de viñedo, dieron como resultado un fruto de maduración pepita/hollejo/pulpa muy equilibrado, que ha otorgado a este vino rojo picota intenso, de una nariz que mantiene aun una presencia de fruta perfectamente ensamblada, con una elegante madera que culmina con finos matices de regaliz y torrefactos. Boca redonda, con gran expresión varietal, sabroso, de final complejo y retrogusto persistente.

Rojo cereza picota bien cubierto. De gran complejidad aromática, donde se descubren notas de fruta negra y esencia de regaliz acompañados de un delicado bombón.

Bien constituido en boca, con sensaciones de fruta madura a supaso y elegantes maderas que se integran muy bien en el conjunto. Final largo e intenso en el que se reproducen lassensaciones de su aromática nariz.

GRADO ALCOHÓLICO

14,5%

ACIDEZ TOTAL

4,46 gr/l

pH

3,98



DEHESA DE LOS CANÓNICOS
BODEGA

DEHESA DE LOS CANONIGOS CRIANZA

2015



VIÑEDO PROPIO

La Sagra Nueva, Cotarro, Palomar y Cabernet

VENDIMIA MANUAL

26 de septiembre de 2015.

88% Tempranillo
12% Cabernet Sauvignon

CRIANZA

15 meses roble americano, tostado medio y grano fino

EMBOTELLADO

Diciembre de 2017

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.

Como resultado podemos disfrutar de un vino picota rubí intenso de gran expresión frutal con recuerdos de fruta negra silvestre, bien ensamblados con la madera que aporta un final a cobertura de chocolate y regaliz. Elegante y estructurada boca, donde se mantiene la viveza de la fruta en armonía con el roble, apareciendo de nuevo a su paso sensaciones de cacao y regaliz. Envolvente vía retronasal, larga y llena de matices.

PRODUCCIÓN

160.000 botellas

GRADO ALCOHÓLICO

14,5%

ACIDEZ TOTAL

5,3 gr/l

pH

3,9



DEHESA DE LOS CANONIGOS
BODEGA