

2022



## VIÑEDOS

- ▶ Selección de uva de nuestros viñedos ecológicos con más de 20 años de antigüedad
- ▶ Uva seleccionada de 3 parcelas de la propiedad
  - ▶ Abadía Grande
  - ▶ Abadía Pequeña
  - ▶ Cañada Senda
- ▶ Altitud media: 805 m
- ▶ Suelo de diversas texturas, según parcela
- ▶ Plantaciones en espaldera con 3200 plantas/ha
- ▶ Rendimiento de 5000 kg en las parcelas seleccionadas



## UVA

- ▶ Uva seleccionada en campo
- ▶ Aclareo en verde en junio
- ▶ Vendimia a mano en cajas de 12 kg
- ▶ **Variedades:**
  - ▶ Cabernet Sauvignon
  - ▶ Shyraz
  - ▶ Cencibel
- ▶ Producción limitada a 3000 botellas



## ELABORACIÓN

- ▶ Uva fermentada con raspón
- ▶ Maceración 27 días
- ▶ Sin adición de levaduras
- ▶ 12 meses de crianza en barricas de roble francés de 500 L con 10 años de antigüedad
- ▶ Sin filtrar, clarificar ni estabilizar
- ▶ Embotellado manualmente
- ▶ **Denominación:** Vino tinto natural
- ▶ Vino apto para el consumo vegano
- ▶ Graduación 14,5°



## EMBOTELLADO

- ▶ Cosecha: Septiembre/Octubre 2022
- ▶ Embotellado: Noviembre 2023

