

# La Mejorada Las Cercas 2012

Recibe su nombre de las tapias que rodean el Monasterio, un “cercado” en Castilla. Las Cercas es – en opinión del equipo que dirige la bodega – la muestra más clara del potencial que tiene el *terroir* de La Mejorada, la influencia de su suelo silíceo y microclima en la planta y por tanto en la uva, el matrimonio entre dos variedades que comparten un suelo y que se complementan, la finura y elegancia del syrah con la rusticidad y adaptación del tempranillo.

**Suelo:** Profundo, bien desarrollado, con textura netamente arenosa con origen en la sedimentación eólica del cuaternario, completado con sedimentaciones fluviales (gravas), y naturaleza predominantemente silíceo. Tiene un pH 8'9 (alcalino) sin caliza activa y presenta un buen drenaje. Este tipo de suelo junto con el seco verano hace que la vid sufra un importante stress hídrico estival que reduce el tamaño de la baya aumentando en consecuencia los ratios de calidad.

## Datos de cosecha

Otoño muy cálido y más seco de lo normal, invierno muy frío y extremadamente seco, primavera cálida pero con precipitaciones por encima de lo normal, destaca el mes de mayo por ser muy caluroso y seco y el mes de abril por ser muy lluvioso que hicieron que la brotación fuese fulminante, verano tormentoso muy cálido y seco que obligó a gestionar el stress hídrico del viñedo para evitar mortalidad de plantas. Durante la vendimia el tiempo fue seco y caluroso.



**Tipo de Vino:** Tinto 12 meses de barrica de roble francés 35% nuevo.

**Zona de Producción:** Vino de la Tierra de Castilla y León

**Cosecha:** 2012

**Fecha de Vendimia:** 20 de septiembre de 2012

**Variedades de Uva empleada:** Tempranillo 60% y Syrah 40%

**Tipo de botella:** Bordelesa

**Cajas y botellas:** Caja de 6 botellas 75cl – Producción 10500 Botellas.

**Grado alcohólico:** 14,5 % vol. Alc.

**Vendimia:** A mano.

## Nota de Cata

Brillante color rojo picota, capa muy alta. En nariz es fino y complejo, fruta negra madura (cassis, mora), flor de violeta, es especiado (pimienta blanca), mineral, hay presencia de torrefactos elegantes, matices de tabaco. En boca es potente y equilibrado, largo, persistente, balsámico, los taninos sedosos, roble bien integrado y el final es fresco y especiado.

## Puntuaciones y premios

92 Puntos Guía Peñín 2016

90 Puntos Parker 2016