

# La Mejorada Las Norias 2011

El pago en que se encuentran las norias que proporcionaban agua al Monasterio da nombre a este vino. Su suelo arenoso y su fondo arcilloso garantizan las reservas de agua en veranos secos y calurosos. La Mejorada Las Norias quiere expresar con la mayor fidelidad el terroir de La Mejorada, la influencia del suelo silíceo de la parcela de las norias y microclima en la planta y por tanto en este tempranillo con una mineralidad y frescura características.

**Suelo:** suelo profundo, bien desarrollado, con textura netamente arenosa con origen en la sedimentación eólica del material granítico del Sistema Central en el cuaternario, tiene un pH 8'3 (alcalino) sin caliza activa y presenta un buen drenaje. En profundidad hay una fina capa de arcilla de origen terciario que ayuda a la planta a reducir el stress hídrico estival.

## Datos de cosecha

La añada comenzó con un otoño que fue menos lluvioso y más frío que la media histórica. Le siguió un invierno que fue menos frío y menos lluvioso que la media. La primavera fue más cálida y más lluviosa que la media, lo que hizo que la viña brotara antes que en añadas anteriores y aunque mayo pasó sin apenas precipitaciones dominado por el anticiclón, no se produjeron heladas de primavera, por lo que el desarrollo de las cepas mantuvo un adelanto con respecto a las añadas anteriores. El verano fue notablemente más caluroso y con menos lluvias que la media histórica. La viña sufrió un importante stress hídrico durante el mes de agosto y septiembre y permitió obtener uva pequeña y racimos abierto.



**Tipo de Vino:** Tinto 12 meses de bodega de roble francés – 25% nuevo

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

**Cosecha:** 2011

**Fecha de Vendimia:** 9 de septiembre de 2011

**Variedades de Uva empleada:** Tempranillo

**Tipo de botella:** Bordelesa

**Cajas y botellas:** Caja de 6 botellas 75cl – Producción: 16000 Botellas

**Grado alcohólico:** 14,5% vol. Alc.

**Vendimia:** A mano

## Nota de Cata

Brillante color rojo picota, capa muy alta. En nariz es fresco, fruta negra madura (mora), fruta roja, mineral, balsámico, tostados, trufa blanca. En boca es potente, cremoso, balsámico y equilibrado, paso aterciopelado, taninos sedosos y final largo y afrutado.