



FICHATÉCNICA

## LA LOBA 2011

<b>Grado Alcohólico</b>	14°
<b>Variedad</b>	Tempranillo 100 %
<b>Viñedos</b>	Matanza de Soria
<b>Vendimia</b>	Manual
<b>Crianza</b>	14 Meses en Barrica de Roble Francés
<b>Embotellado</b>	Septiembre 2013

### AÑADA

Hemos contado con un invierno suave, una pluviometría anual algo baja de lo habitual, y un verano con mucho sol, pero con un temple frío nocturno que nos ha marcado de manera favorable en el viñedo, ayudándonos así en la fase de maduración a darle el empujón final a nuestros racimos para llegar al punto óptimo de calidad. Contamos con una vendimia soleada, sin agua ni frío, algo que ha contribuido para un buen estado sanitario del fruto.

### CATA

Potente, concentrado, marcando el aroma por su fruta y ligeras notas especiadas. Una boca intensa, con carácter, marcada por un tanino vivo y equilibrado, que con su elegante estructura te envuelve en una untuosidad agradable y fresca.

### CONSUMO

Puede necesitar de un tiempo previo de oxigenación debido a su alta concentración y potencia. Un vino para disfrutar y guardar.