



FICHATÉCNICA

## LA LOBA 2012

<b>Grado Alcohólico</b>	14°
<b>Varietalidad</b>	Tempranillo 100 %
<b>Viñedos</b>	Matanza de Soria
<b>Vendimia</b>	Manual
<b>Crianza</b>	12 Meses en Barrica de Roble Francés
<b>Embotellado</b>	Julio 2014

### AÑADA

Hemos tenido un invierno marcado por el intenso frío soriano, una primavera con precipitaciones muy elevadas, pero el verano ha sido muy seco, con temperaturas altas acompañadas de noches de referesco, lo cual ha favorecido el ciclo de nuestros viñedos. Gracias a las ligeras precipitaciones que se produjeron a lo largo de la maduración, unido a una buena climatología sin factores adversos, hemos llegado a obtener unos racimos en el punto óptimo de calidad. La vendimia fué soleada, sin nada de agua, algo muy importante ya que que favoreció la cosecha.

### CATA

Intenso, con garra, aromas que recuerdan al terruño soriano, potente fruta, con notas muy finas de tostados y especias. Nos lleva a una entrada elegante, suave pero larga e intensa que te seduce con su tanino de una forma equilibrada y envolvente.

### CONSUMO

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