



FICHATÉCNICA

LA LOBA 2015

Grado Alcohólico	14°
Variiedad	Tempranillo 100 %
Viñedos	Matanza de Soria
Vendimia	Manual
Crianza	12 Meses en Barrica de Roble Francés
Embotellado	Junio 2017

AÑADA

Invierno soriano, de los de frío, y para nuestra sorpresa con una helada primaveral tardía, concretamente a finales de Mayo, y varios días seguidos, lo cual hizo que nuestra producción disminuyese, pero las plantas se recuperaron muy bien gracias al calor que vino posteriormente. Un verano muy caluroso, altas temperaturas, incluso a la noche, lo cual trajo una maduración adelantada, que gracias a los meses de Septiembre que bajó un poco el calor los finales de maduración fueron óptimos ya que las noches frescas hicieron que la evolución de los racimos fuese lenta y muy buena. Vendimia temprana para nuestra zona, arrancando el 01 de Octubre. Añada de fruta golosa, maduración óptima, aromas envolventes y un tanino excelente.

CATA

Estamos ante una añada con una fruta viva, alegre y divertida. En boca se caracteriza por su frescura, que se une a un tanino suave y envolvente para dejarnos un final con gran armonía y equilibrio.

CONSUMO

La Loba es de consumir y guardar. Se recomienda un tiempo previo de oxigenación debido a su estructura y complejidad. Si usted guarda unos años La Loba podrá disfrutar al abrirla de una evolución y mejoría espectacular debido al trabajo minucioso en su elaboración, y sobretodo por su procedencia de viñedos centenarios y prefiloxéricos. Lo dicho, a disfrutar!