



FICHA TÉCNICA

LA LOBITA 2015

Grado Alcohólico	14°
Variiedad	Tempranillo 95 % - Albillo 5 %
Viñedos	Matanza de Soria
Vendimia	Manual
Fermentación	Barrica de 500 litros de Roble Francés
Embotellado	Abril 2016

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

Frescura, fruta golosa, diversión, alegría, boca envolvente y duradera, tiene gen de Loba, recuerda al vino del pueblo, a los vinos de siempre, a los de beber y beber.

CONSUMO

Estamos ante un vino joven fermentado en barrica, el vino del año, juventud en estado puro, con estructura y potencia, pero con ese aporte de tanino que lo aguanta y le termina de dar forma. Para consumir desde ya, y para guardar igual hasta 2 años tranquilamente. Alegría, y salud!