

MILSETENTAYSEIS

LA PEÑA

‘Milsetentayseis La Peña 2018’ es un rosado diferente que, sin buscarlo, se ha convertido en el primer vino del proyecto.

Junto a una mina a cielo abierto encontramos la parcela de ‘La Peña’. Un viñedo centenario en Fuentenebro de suelos arcillosos, arenosos y con presencia de cuarzo, feldespato y mica; fruto de una herencia minera de la zona que da fe de la singularidad que podremos encontrar en la copa.



1076

Esta viña vieja, donde conviven la Albillo y la Tempranillo, expresa todo su carácter fresco e intenso.

Vendimia manual en pequeñas cajas de 12 kg para mimar al máximo la fruta. El prensado directo al llegar a bodega y la fermentación y crianza en barricas de 600 litros con sus propias lías, aporta al vino una complejidad y carnosidad muy característica.

La añada 2018 se caracterizó por un invierno con muchas precipitaciones, lo que benefició al viñedo tras la escasez de lluvias del año anterior. El ciclo se desarrolló paulatinamente sin alteraciones meteorológicas, llegando la brotación en el mes de abril. Un verano seco y tardío garantizó una óptima maduración.

Nariz con alma de blanco y una boca sorprendente con una acidez salina muy marcada. Volumen, grasa, estructura y un final elegante y persistente...

Producción
800 botellas

Parcela
Parcela 'La Peña'

Variedades
Albillo y Tempranillo