

Anejón 2015 nos atrae por su personalidad compleja y armoniosa. En su elaboración se encuentran las tres variedades plantadas en la finca, con estas proporciones: 75 % de tempranillo, 10% de cabernet sauvignon y 15% de merlot. Su equilibrio es la base del carácter fino, delicado y a la vez intenso del vino. Por un lado, los aromas de flores integrados con una fruta poderosa muestran la viveza del entorno. Por otra parte, transmite frescura y una energía vibrante, propia de una localización tan particular y genuina como las terrazas de Carraovejas. Elaborado solo en añadas excepcionales.

Terrazas con la mirada fija al Castillo de Peñafiel que huelen a monte y a plantas aromáticas. Boca infinita que susurra que este vino nace de un ecosistema inédito.

EL ANEJÓN

2015

BODEGA FAMILIAR DESDE 1987
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD
ORIGEN · ALMA · EMOCIÓN

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Una añada extraordinaria

Podríamos destacar la añada 2015 por su ciclo de maduración atípico. El invierno no fue especialmente frío, aunque sí tuvo algunos episodios de heladas y escasas precipitaciones. Todo ello provocó que los primeros lloros vegetativos comenzasen a finales del mes de marzo. Con la subida de las temperaturas y el incremento de las precipitaciones se produjo una brotación generalizada de las viñas en el mes de abril. En la segunda quincena del mes de mayo, se dieron varios días de fuertes heladas con una incidencia desigual en cada una de las parcelas; reduciendo el rendimiento de los viñedos y favoreciendo la concentración. La escasez de lluvia en los últimos meses del ciclo de maduración, junto a las elevadas temperaturas medias, trajeron una vendimia tranquila y ordenada, que se inició el 24 de septiembre y finalizó el 15 de octubre, de la que destacamos una gran calidad y excelente estado sanitario de la uva.

Bancales

Las terrazas de la parcela de El Anejón dan la bienvenida al valle de Carraovejas. Es una fuerte pendiente orientada al sol, con vistas



privilegiadas al castillo de Peñafiel. Aquí practicamos una viticultura muy característica, en uno de los escasos ejemplos de viña en terrazas que existen en la D.O. Ribera del Duero. Los suelos de los estrechos bancales son de textura franco-caliza muy compacta. La presencia de sales calcáreas de tonalidad blanca contribuye, junto con otros factores, a aportar una distintiva mineralidad a nuestras botellas.

Elaboración: selección de uva, gravedad y tiempo

Vendimia manual en pequeñas cajas después de un exhaustivo seguimiento durante el ciclo de maduración y tras una primera selección en el viñedo. La uva pasó por cámara de frío y mesa de selección y entró en bodega mediante gravedad. Fermentó en pequeñas tinas para realzar las características del origen y la añada. Buscamos que nuestra identidad sea el hilo conductor de nuestras botellas. Pasamos el vino por gravedad a barricas nuevas de roble francés de grano extrafino. En ellas permaneció 12 meses. Esta cosecha 2015 de El Anejón fue embotellada en la primavera de 2017.