



EL ANEJÓN

2016

Añada 2016

El Anejón 2016 es la muestra del equilibrio de la añada y de su procedencia singular: los terrazas que dan la bienvenida a la finca de Carraovejas. En su elaboración se encuentran las tres variedades plantadas en el valle, con estas proporciones: 94 % de tinto fino, 2% de cabernet sauvignon y 4% de merlot. Su personalidad única, con un marcado carácter floral, recuerda el paisaje que ofrece esta parcela. Armonía en nariz, sedosidad, elegancia y largo recorrido en boca, con un delicado toque mineral y un fondo balsámico. 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

2016

Una añada de ciclo largo y sano

Tras un invierno suave y lluvioso, la primavera se desarrolló en dos etapas muy diferentes: una primera con abundancia de precipitaciones y una posterior bastante seca. En la segunda quincena de abril brotaron las vides del valle de Carraovejas. 2016 fue un año climatológicamente estable. El viñedo evolucionó de manera segura y pronto aparecieron los primeros racimos. El intenso verano se prolongó hasta muy entrado septiembre, con una ola de calor que ralentizó durante unos días el desarrollo de la fruta, para retomarlo posteriormente y culminar su ciclo de maduración. La vendimia del 2016 tuvo comienzo el día 4 de octubre y finalizó el 28 de octubre.

Bancales

Anejón es una de las primeras parcelas en terrazas de la Ribera del Duero y uno de los pocos ejemplos que podemos encontrar en toda la denominación. Su peculiar orografía la convierte en el anfiteatro perfecto para observar el majestuoso castillo de Peñafiel. Entre la flora autóctona, que en primavera tiñe de violeta este viñedo, se pueden percibir los bancales de textura franco-caliza. La presencia de sales calcáreas de tonalidad blanca contribuyen, junto con otros factores, a aportar al vino una mineralidad muy característica. Su

perfil está marcado, además, por una distintiva frescura y un toque balsámico que es seña de identidad de El Anejón.

Cuidado, mimo y tiempo

Tres de los conceptos que modelan la elaboración de El Anejón son la selección exhaustiva de los racimos, el trabajo por gravedad, y una crianza orientada a potenciar su origen y carácter genuino. Tras la vendimia manual en pequeñas cajas, los racimos pasan por cámara de frío y mesa de selección donde se elige minuciosamente cada uva. La fermentación tiene lugar en tinas de roble francés de diferentes formatos para realzar las características propias de esta parcela. La crianza se realizó durante 12 meses en barricas nuevas, también de roble francés, de grano extrafino. Esta añada 2016 de El Anejón fue embotellada en la primavera de 2018.

