



# Anejón 2010

La añada 2010 estuvo muy condicionada por la helada sufrida en brotación la noche del 6 de mayo y que se hizo extensiva a prácticamente toda la denominación de origen. A partir de ella, el trabajo de selección en viñedo se tornó fundamental, comenzando con la adecuada poda en verde para la selección de los brotes en perfectas condiciones. Esta situación provocó una selección exhaustiva de la materia prima, tanto en viñedo como en las mesas de selección, haciendo que los bajos rendimientos y los manejos adecuados en el viñedo ofrecieran una uva muy sana y de gran calidad. La vendimia se inició el 12 de octubre llegando a su fin el día 27 del mismo mes.

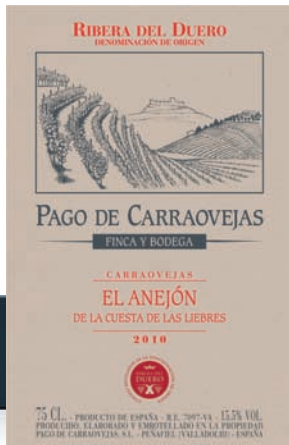
**Elaborado con las variedades de uva:** Tinto Fino (94%), Cabernet Sauvignon (3%) y Merlot (3%).

**Suelo:** La parcela está ubicada en una ladera situada a 900m de altitud con pendientes que oscilan entre un 30% y un 40% establecido en un sistema de terrazas. Muestra una textura franco caliza de gran mineralidad con presencia de sales calcáreas de color blanco y alto grado de compactación. Fue plantada en el año 2001, con un sistema de cultivo de doble cordón.

expresión que perdura en el **recuerdo**



# Anejón 2010



La vendimia se realiza a mano usando cajas de pequeño volumen y tras su paso por cámara de frío entra en los depósitos mediante gravedad.

La fermentación alcohólica y maloláctica se lleva a cabo en pequeñas tinajas de madera de roble francés gestionado bajo "Haute futaie" con levaduras y bacterias autóctonas propias de la finca, únicas y originales, para expresar al máximo las características de nuestro terroir, respetando la singularidad de cada añada.

El vino entra en bodega usando siempre la gravedad. Ha permanecido 12 meses en bodegas seleccionadas de grano extrafino de roble francés.

Clarificado con clara de huevo y embotellado por gravedad con tapón de corcho natural seleccionado, en Mayo de 2012. Continuó en botella al menos hasta los 36 meses desde el comienzo de su elaboración, antes de salir al mercado.

SE RECOMIENDA CONSERVAR Y CONSUMIR EL VINO ENTRE 14-16° C, MANTENIENDO LAS BOTELLAS TUMBADAS SIN CAMBIOS BRUSCOS DE TEMPERATURA.

LOS VINOS DE PAGO DE CARRAOVEJAS, SON ELABORADOS CON LAS TÉCNICAS MÁS AVANZADAS Y CON UN PROFUNDO RESPETO POR LOS PROCESOS NATURALES DESDE SU CULTIVO HASTA EL EMBOTELLADO.  
**POR ESO, SON VINOS DE SINGULAR SENSIBILIDAD.**