



EL ANEJÓN

Añada 2021

La añada 2021 de El Anejón transmite la singularidad de las terrazas que dan la bienvenida al valle de Carraovejas desde su vertiente oeste. En su elaboración encontramos las tres variedades plantadas en la finca: 92% de tinto fino, 5% de cabernet sauvignon y 3% de merlot. El Anejón destaca por su carácter delicado e intenso. Elaborado únicamente en añadas excepcionales. Terrazas con la mirada fija al castillo de Peñafiel que configuran un anfiteatro de personalidad única. Aromáticas que impregnan cada bancal de la ladera. Boca infinita que susurra que este vino nace de un ecosistema inédito.

Añada excepcional

La añada del 2021 se caracterizó por un invierno marcado por las elevadas precipitaciones lo que favoreció el equilibrio vegetativo del viñedo, desarrollándose de forma homogénea. La viña se trabajó con cubiertas vegetales espontáneas y sembradas lo que ayudó a controlar el vigor de las cepas. La brotación se produjo a finales del mes de abril sin incidencias climatológicas ni sanitarias. La viña no encontró interferencias en el desarrollo y la evolución de las yemas por lo que se obtuvieron rendimientos muy buenos que se fueron equilibrando gracias a la técnica del aclareo. El 22 de septiembre se vendimió la variedad merlot de la parcela; el 29 de septiembre se recogió el tinto fino; y el 14 de octubre se vendimió el cabernet sauvignon de la parcela, el último día de la vendimia en la finca.

La personalidad de la parcela

Las terrazas de la parcela de El Anejón dan la bienvenida al valle de Carraovejas. Su relieve en desnivel la convierte en un anfiteatro natural frente a las privilegiadas vistas al castillo de Peñafiel. Es una de las primeras parcelas en bancales de la Ribera del Duero y uno de los escasos ejemplos de viña en terraza en toda la denominación de origen. El suelo de sus gradas es de textura franco-caliza muy compacta y austera. La presencia de las tres variedades clásicas de la finca, tinto fino con un pequeño porcentaje de cabernet sauvignon y merlot, le otorgan un carácter diferencial a esta parcela de 9,43 ha. Su orientación, mayoritariamente oeste, pero con gran exposición gracias a la pendiente, marcan un entorno singular.

Cuidado, mimo y tiempo

Después de un exhaustivo seguimiento durante el ciclo de maduración y tras una primera selección en el viñedo, la vendimia se realiza de forma manual en pequeñas cajas. Los racimos pasan por cámara de frío y mesa de selección donde se escoge con mimo cada uva. Se realiza una doble selección: tras la revisión de todos los racimos y el despalillado, se controla también la entrada de cada baya de forma manual. La fermentación en pequeñas tinajas de roble francés busca realzar las singularidades propias del terruño. Las fermentaciones alcohólica y maloláctica se hacen de forma espontánea. El paso del vino a barricas nuevas de roble francés de 600 litros de grano extrafino se hace por gravedad. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. La añada 2021 de El Anejón fue embotellada en la primavera de 2023.



EL ANEJÓN

2021 Vintage

The 2021 vintage of El Aneón conveys the uniqueness of the terraces that welcome the Carraovejas Valley from its western slope. In its production we find the three varieties planted in the estate: 92% of tinto fino, 5% of cabernet sauvignon and 3% of merlot. El Aneón stands out for its delicate and intense character. It is made only in exceptional vintages. Terraces overlooking the castle of Peñafiel that form an amphitheater of unique personality. Aromatic aromas that permeate each hillside terrace. Infinite mouth that whispers that this wine is born of an unprecedented ecosystem.

An outstanding cycle

The 2021 vintage was characterized by a winter marked by high rainfall, which favored the vegetative balance of the vineyard, which developed homogeneously. The vineyard was worked with spontaneous and sown cover crops, which helped to control the vigor of the vines. Budbreak took place at the end of April without any climatic or sanitary incidents. The vines did not encounter any interference in the development and evolution of the buds, which resulted in very good yields that were balanced thanks to the thinning technique. On September 22, the Merlot variety was harvested from the plot; on September 29, the red fino was harvested; and on October 14, the Cabernet Sauvignon was harvested from the plot, the last day of the harvest at the estate..

The nature of the plot

The terraces of the El Aneón plot welcome the Carraovejas valley. Its uneven relief makes it a natural amphitheater in front of the privileged views of the castle of Peñafiel. It is one of the first terraced plots in Ribera del Duero and one of the few examples of terraced vineyards in the entire appellation. The soil of its terraces has a very compact and austere limestone-loam texture. The presence of the estate's three classic varieties, tinto fino with a small percentage of cabernet sauvignon and merlot, give this 9.43 ha plot a distinctive character. Its orientation, mostly west, but with great exposure thanks to the slope, mark a unique environment.

Care, pampering and time

After an exhaustive monitoring during the ripening cycle and after an initial selection in the vineyard, the grapes are harvested by hand in small boxes. The clusters pass through a cold chamber and selection table where each grape is carefully selected. A double selection is carried out: after checking all the bunches and destemming, the entry of each berry is also controlled manually. Fermentation in small French oak vats seeks to enhance the singularities of the terroir. Alcoholic and malolactic fermentations are carried out spontaneously. The wine is transferred to new 600-liter extra-fine grain French oak barrels by gravity. For greater protection, the wine contains sulfites. The 2020 vintage of El Aneón was bottled in the spring of 2023.