

## FICHA TÉCNICA LA LOBA 2011

|                    |                                      |
|--------------------|--------------------------------------|
| <b>Grado</b>       | Alcohólico 14%                       |
| <b>Variedad</b>    | Tempranillo 100%                     |
| <b>Viñedos</b>     | Matanza de Soria                     |
| <b>Vendimia</b>    | Manual                               |
| <b>Crianza</b>     | 14 meses en barrica de roble francés |
| <b>Embotellado</b> | Septiembre 2013                      |

### AÑADA

Hemos contado con un invierno suave, una pluviometría anual algo baja de lo habitual, y un verano con mucho sol, pero con un temple frío nocturno que nos ha marcado de manera favorable en el viñedo, ayudándonos así en la fase de maduración a darle el empujón final a nuestros racimos para llegar al punto óptimo de calidad. Contamos con una vendimia soleada, sin agua ni frío, algo que ha contribuido para un buen estado sanitario del fruto.

### CATA

Potente, concentrado, marcando el aroma por su fruta y ligeras notas especiadas. Una boca intensa, con carácter, marcada por un tanino vivo y equilibrado, que con su elegante estructura te envuelve en una untuosidad agradable y fresca.

### CONSUMO

Puede necesitar de un tiempo previo de oxigenación debido a su alta concentración y potencia.

Un vino para disfrutar y guardar.

