

Cote Granuja

2019



## LOS DATOS

IGP	<b>VT Castilla y León.</b>	RENDIMIENTO	<b>12,2 hl/ha.</b>
LOCALIZACION	<b>Ribera del Duero, Toro, Cigales, Valtiendas, Ribera del Duero (5 zonas).</b>	SUELOS	<b>Calcáreos, arcillosos, arenosos, aluvial, arcilloso calizo.</b>
EDAD DEL VIÑEDO	<b>35 – 180 años.</b>	SUBSUELOS	<b>Diferentes mezclas de texturas gruesas calcáreas, arcilloso calizo.</b>
VARIEDAD DE UVA	<b>Tempranillo, Tinta del País, Tinta de Toro, Tinta Fino, Aragonés.</b>	VENDIMIA	<b>Manual en cajas de 12 kg. refrigerada. Desde el 10 de septiembre a 10 de octubre.</b>
SUPERFICIE TOTAL	<b>13 ha.</b>	PRODUCCION	<b>22.222 de 750 ml.</b>

## CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA 2019

El final del ciclo pasado se cerró con temperaturas mínimas y medias más cálidas de lo habitual, de hecho, las primeras heladas generalizadas no tuvieron lugar hasta finales de noviembre. Esto contribuyó a un buen agostamiento de las vides. El invierno fue bastante frío con temperaturas más bajas de lo habitual. La primavera tuvo temperaturas medias similares a lo esperado, siendo ligeramente más altas las máximas y por el contrario algo más bajas las mínimas. Hubo importantes precipitaciones principalmente en abril, permitiendo una correcta brotación. No se registraron heladas importantes. El verano dejó registros de temperaturas más altas de lo esperado tanto en temperaturas medias, como en máximas y mínimas. En cuanto a la pluviometría en este periodo con respecto a años anteriores fue más baja, sin embargo, las precipitaciones aun siendo escasas, las que cayeron fue en los momentos más necesarios para las plantas, como fue las tormentas registradas en agosto. Durante el proceso de maduración, con temperaturas cálidas en septiembre, se produjo una evolución idónea y una maduración fenólica a ritmo de la maduración de azúcares. La campaña de vendimia fue ideal por temperatura y condiciones climatológicas, comenzando a mediados de septiembre y finalizando justo al acabar el mes de octubre.

## VINIFICACIÓN

Vinificación de las zonas por separado, recepcionando la vendimia a baja temperatura, seleccionando en mesa de selección y encubando por gravedad. Fermentación controlada por temperatura, con maceración pre-fermentativa y post-fermentativa. Envejecimiento durante 12 meses en barrica francesa de 228 litros. Embotellado el 2 de febrero de 2021.

## DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHOLICO	<b>15%</b>
PH	<b>3,50</b>
AZUCAR RESIDUAL	<b>2,22 g/l.</b>
ACIDEZ TOTAL	<b>5,6</b>

## LA FILOSOFÍA

Después de recorrer un corto pero intenso camino, llegamos a la conclusión de que lo importante está en esas pequeñas cosas, esas cosas que no vemos pero que sentimos y con la sabia convicción empírica, legada por nuestros mayores, de que lo bueno conlleva un esfuerzo, llego a unas conclusiones base de nuestra filosofía...

Saber extraer en el momento adecuado las características de la uva...

A veces las palabras no son capaces de expresar el mensaje de un vino...

Disfrutar elaborando vino, porque este néctar es sencillamente incapaz de mentir, no importa si vendimias pronto o tarde, el vino siempre susurrará en tu paladar con total e inmutable honestidad cada vez que tomes un sorbo...

No digas siempre, no digas nunca...



[cote.garcía.diez](http://cote.garcía.diez)

[www.cote.wine](http://www.cote.wine)  
[aldeasoña.segovia.españa](http://aldeasoña.segovia.españa)

