

## Viña El Pisón 2014 - *El Viñedo Familiar*

Un viñedo único, un vino único. La expresión pura de la simbiosis entre el suelo, el clima, la vid y el hombre. La dulzura desbordante al lado de un mensaje de energía contenida. Un festín de sensaciones de difícil comprensión llenas de sensibilidad y misterio.

Un vino para guardar y disfrutar de la magia del tiempo.



VIÑEDO	Situado en Laguardia, a 480 m de altitud, asentado sobre suelos arcillo-calcáreos profundos
VITICULTURA	Respeto máximo del medio ambiente, ausencia de pesticidas y herbicidas. Viticultura ecológica.
VENDIMIA	Vendimia manual en cajas de 15 kg. Selección de racimos y bayas. Rendimiento medio de 3.500 kg/ha
AÑO CLIMATOLÓGICO 2014	La cosecha 2014 comenzó con un invierno con precipitaciones elevadas y temperaturas muy bajas. En primavera se registraron temperaturas y pluviometría medias acordes a la estación que favoreció el crecimiento y perfecta floración y cuajado del fruto. Un mes de septiembre húmedo y con temperaturas altas adelantó el momento de la vendimia. La gran oscilación térmica de finales de verano llegando hasta los 7,5° aportó a nuestros vinos notas aromáticas de frescor y fruta. Una añada temprana en términos generales con parcelas y rendimientos equilibrados que han producido un vino fino y delicado.
VARIEDAD DE UVA	100% Tempranillo
VINIFICACIÓN	Vinificación en depósitos abiertos de madera con maceración en frío durante 24-48 horas y fermentación durante 10-12 días con dos pisados diarios y un pequeño remontado
CRianza	Maloláctica en barrica. Crianza de 12 meses en barrica nueva de roble francés
EMBOTELLADO	Julio 2016
ANÁLISIS	Alc/vol: 14,6 % Acidez total: 4,65 gr./lt. pH: 3,65
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 20 años

**Guía Peñin: 97 Puntos**

**R. Parker, The Wine Advocate: 98-96 Puntos**