

# BAYNOS

2020

**VARIEDAD:** tempranillo 90 % y graciano 10%.

**TIPO DE SUELO:** pobre, de composición arcilloso-calcárea.

**VIÑEDO:** pequeñas parcelas cultivadas en vaso en Baños de Ebro.

**CULTIVO:** ecológico en proceso de certificación con prácticas biodinámicas y trabajo con tracción animal.

**RENDIMIENTOS:** 3.500 kg por hectárea.

**AÑADA:** moderadamente cálida con precipitaciones abundantes, en torno a un 46% por encima de la media de los últimos 20 años. El invierno fue seco, a excepción de noviembre que concentró la mayoría de las lluvias. Las temperaturas altas permitieron un despertar temprano de la viña. La primavera, cálida y con precipitaciones importantes en marzo y abril, permitió una brotación rápida y una floración adelantada. Las tormentas de agosto reforzaron las reservas hídricas de las plantas previo a un inicio de la vendimia con sol el 16 de septiembre.

**ELABORACIÓN:** vendimia despalillada, pero no estrujada. Fermentación alcohólica en depósito de cemento con levaduras autóctonas y posterior maloláctica también en cemento.

**CRIANZA:** 20 meses en barricas de roble francés.

**PRODUCCIÓN:** 11.561 botellas.

**EMBOTELLADO:** julio de 2022.