



## HONORABLE 2014

**VIÑEDO:** Nuestros viñedos más antiguos, en los que la variedad mayoritaria es Tempranillo, pero también aparecen Garnacha, Graciano, Mazuelo y Viura. Majuelos ubicados en las laderas de la Sierra Cantabria, la mayoría son "carasoles" con orientación sur o sureste.

**RECOLECCIÓN:** Manual en cajas de 15 kg. Selección de racimos en bodega.

**ELABORACIÓN:** 4 días con maceración prefermentativa en frío, con remontados diarios y delestaje durante su fermentación a temperatura controlada. La fermentación maloláctica la realiza en barricas nuevas de roble francés, donde permanece 18 meses.

**SUELO:** Suelos arcillo-calcáreos, de color blanquecino, muy básicos, pobres y con presencia en profundidad de "lastras" de roca calcárea.

**AÑO CLIMATOLÓGICO:** Tras un otoño cálido, la añada 2014 se presentó fría y lluviosa, con climatología complicada, y devino en un año temprano, donde las uvas más equilibradas estaban en las zonas más tardías. En el último tercio de la vendimia se registraron inusuales temperaturas altas y abundantes lluvias, lo que hizo muy determinante el trabajo en viñedo. Fue fundamental la realización de deshojados y el adecuado manejo de la vegetación, junto con otras medidas ecológicas para controlar y minimizar el impacto de plagas como la polilla del racimo de la vid (*Lobesia botrana*).

**ANALÍTICA:** Grado: 14.5%  
Ph: 3.75  
Az. red.: 1.7 g/l

**Nº DE BOTELLAS:** 14.000



