# **HORCAJO** 2018



#### CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

El ciclo vegetativo del 2018 empezó con unos meses de abril y mayo extraordinarimente lluviosos. En los meses de verano la pluviometría se situó por debajo de los valores históricos, lo que ayudó a equilibrar el ciclo. Las temperaturas estuvieron muy próximas a las habituales en la zona, salvo en el último tramo de maduración donde estuvieron por encima de lo habitual, lo que ayudó a rematar el año con niveles óptimos de madurez y un gran equilibrio en la uva.

#### **ELABORACIÓN**

Su fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable durante 26 días a temperatura controlada. Lleva a cabo su fermentación maloláctica durante 30 días en barricas de roble francés. La crianza la realiza en roble francés.

#### **ANÁLISIS DE LA CATA**

De color rojo picota con ribete rubí. En nariz es expresivo con mucha personalidad y con una extraordinaria riqueza. Gracias a una larga y respetuosa crianza, conserva los aromas primarios típicos del Tempranillo combinados con los matices del roble francés. En boca deja un posgusto largo, envolvente y elegante. En definitiva, un vino equilibrado y de paso amable.

#### FICHA TÉCNICA

DO: Ribera de Duero

Suelo: Calizo-Arcilloso-Pedregoso Localidad: Castrillo de Duero Orientación: Norte y Sureste F. Maloláctica: 30 días en depósito

Variedad: Tempranillo Crianza: Barrica roble francés

## RECONOCIMIENTOS

	2014	2015	2016	2018
Lobert Perkup	92	93	93+	
Wine Spectator	95	95	94	
WINEENTHUSIAST	93	93		44
Wine:Spirits	797	92		
vinous	95			
Guía <b>Peñín</b>	92	93	ARM	94
Proensa		96	95	
>vinos		94		\$,51
JAMESSUCKLING.COM T	92		93	
JEB DUNNUCK	95	-		

### **HISTORIA**

La parcela Horcajo, que da nombre a este vino, está ubicada a una altitud de entre 850 a 900 metros. Su localización hace que reúna unas condiciones excelentes para el cultivo de la vid por su protección frente a heladas, la heterogeneidad en el terreno y la fertilidad de sus suelos. Todas estas condiciones hacen que esta parcela produzca vinos estructurados con ricos perfiles aromáticos.











