

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.