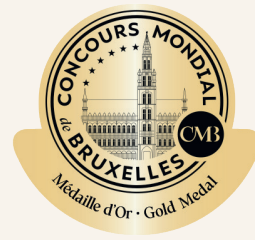


MONTE VANNOS



33 LINEOS



D.O.P Ribera del Duero

Cosecha 2022 – 16 meses en barrica

Esta campaña se completó con temperaturas habituales para la zona, por lo que las condiciones climatológicas permitieron, en líneas generales, un buen agostamiento de las plantas.

La maduración se desarrolló de manera adecuada, favorecida por la ausencia de precipitaciones desde principios de septiembre y a pesar de las olas de calor. Los intensos cambios térmicos día/noche y la buena luminosidad de los días, permitieron que la vendimia se desarrollase de manera tranquila, y aunque la baya no cogiese demasiado peso, la uva llegó con una maduración idónea y un perfecto estado sanitario para su elaboración.



Variedad:

Tempranillo 95% y Merlot 5 %.

Majuelos: Vino elaborado con un 95% de uva Tempranillo procedente de una selección de 33 líneas de nuestros pagos de “La Marquesa”, “La Travesaña” y “La Marota” en Quintana del Pidió y con un 5% de uva Merlot del pago Valdepalcios, situado en Anguix.

Todos los majuelos se encuentran a una altitud comprendida entre 820-845 metros sobre el nivel del mar y están plantados en terrenos donde predomina el canto rodado y suelo franco-arenoso.

Viñedos entre 20 y 40 años.



Crianza:

Realizada durante 16 meses en barricas de roble americano (25%) y francés (75%), - nuevas, y de segundo y tercer año.



Apariencia:

Destaca su llamativo color rubí con matices violáceos, profundo y brillante.



En nariz:

Emergen intensos aromas, bien definidos y complejos de cereza roja y negra madura, ciruela, zarzamora y notas especiadas, como clavo o vainilla y pan tostado de su crianza en barrica.



En boca:

Tiene cuerpo y es expresivo, fresco e intenso, con taninos firmes y suaves y con un atractivo equilibrio entre su intensidad aromática, frescura y cuerpo. Es un vino largo, persistente y elegante, que invita a más.



Datos analíticos

Grado Alcohólico:	13,8 % Vol.
Acidez Volátil:	0,60 gr/ml.
Acidez Total:	4,88 gr/ml.
Azúcares reductores:	0,44 gr/l.
Sulfuroso libre:	8 mg/l.

Bodegas El Hacedor

+34 915 610 403
info@bodegaselhacedor.com
www.bodegaselhacedor.com
Av. Estación S/N
47360 Quintanilla de Arriba (Valladolid)



EL HACEDOR
B O D E G A S