



EL ANEJÓN

Añada 2018

El Anejón 2018 evoca la personalidad única de las terrazas que dan la bienvenida al valle de Carraovejas. En su elaboración se encuentran las tres variedades plantadas en la finca, con estas proporciones: 81% de tinto fino, 12% de merlot y 7% de cabernet sauvignon. Su equilibrio muestra su carácter delicado e intenso. Los aromas florales reflejan la riqueza que esconde la parcela de la que nace. Armonía en nariz, sedosidad, elegancia y largo recorrido en boca, con un delicado toque mineral y un fondo balsámico. Elaborado solo en añadas excepcionales. Terrazas con la mirada fija al castillo de Peñafiel. Plantas aromáticas que impregnan cada bancal de la ladera. Boca infinita que susurra que este vino nace de un ecosistema inédito.

Un ciclo equilibrado

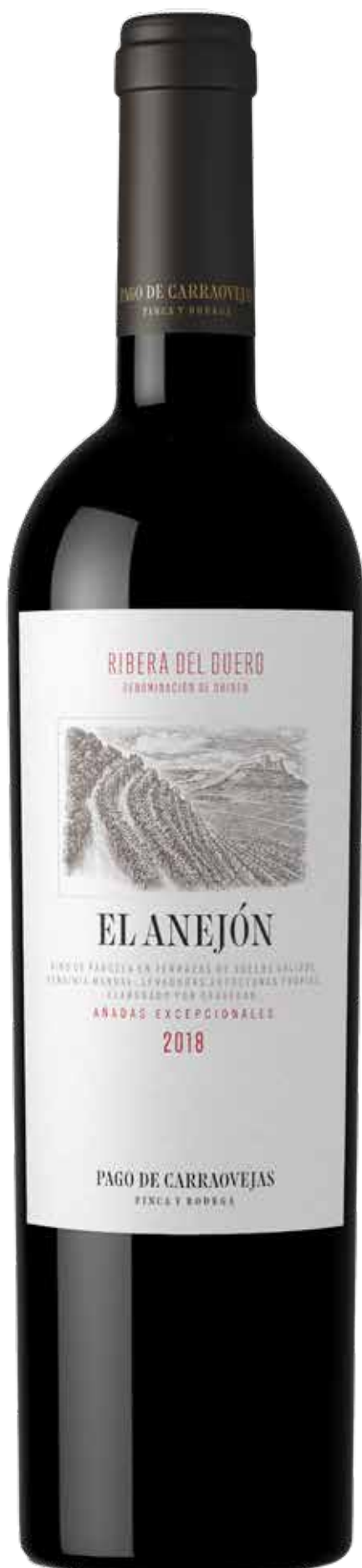
Tras un 2017 extremo, 2018 fue un año propicio climatológicamente. Desde el invierno las precipitaciones en forma de nieve y de agua restablecieron el equilibrio que necesitaba el viñedo. La primavera, húmeda, junto a las nevadas y el frío se prolongaron hasta el mes de abril. Esta cantidad de agua acumulada favoreció el vigor de las plantas que se controló, de manera natural, mediante el uso de cubiertas vegetales. El trabajo del equipo de viticultura y un verano caluroso ayudaron a controlar la fuerza del viñedo beneficiando un final de ciclo óptimo y, consecuentemente, una gran añada. La vendimia se realizó entre el 29 de septiembre y el 12 de octubre.

Bancales

Las terrazas de la parcela de El Anejón dan la bienvenida al valle de Carraovejas. Su relieve en desnivel la convierte en un anfiteatro natural frente a las privilegiadas vistas al castillo de Peñafiel. Es una de las primeras parcelas en bancales de la Ribera del Duero y uno de los escasos ejemplos de viña en terraza en toda la denominación de origen. El suelo de sus gradas es de textura franco-caliza muy compacta. La presencia de sales calcáreas de tonalidad blanca contribuye, junto con otros factores, a aportar al vino una mineralidad singular. Los aromas de flores y el toque balsámico de un ecosistema inédito muestran la viveza del entorno.

Cuidado, mimo y tiempo

Después de un exhaustivo seguimiento durante el ciclo de maduración y tras una primera selección en el viñedo, la vendimia se realiza de forma manual en pequeñas cajas. Los racimos pasan por cámara de frío y mesa de selección donde se escoge con mimo cada uva. La fermentación en pequeñas tinas de roble francés busca realzar las singularidades propias del terruño. El paso del vino a barricas nuevas de roble francés de grano extrafino se hace por gravedad. La añada 2018 de El Anejón fue embotellada en la primavera de 2020.



EL ANEJÓN

2018 Vintage

El Anejón 2018 evokes the unique personality of the terraces that welcome you to Carraovejas valley. Three varieties planted in the estate are used in its elaboration with these proportions: 81% Tinto Fino, 12% Merlot and 7% Cabernet Sauvignon. Its balance shows its delicate and intense character. The floral aromas reflect the richness that is hidden in the plot from which it stems. Harmony on the nose, silky, elegant and long on the palate, with a delicate mineral touch and a balsamic base. Produced only when there is an exceptional vintage.

The balance of 2018

After an extreme 2017, climate conditions were favourable in 2018. From the winter, the precipitation, in the form of snow and water, restored the balance that the vineyard needed. The wet spring, along with snowfall and cold, lasted until April. This amount of accumulated water favoured the vigour of the plants that were naturally controlled through the use of plant covers. The work of the viticulture team and a hot summer helped control the vineyard's strength, benefiting an optimal end of the cycle and, consequently, a great vintage. Harvesting took place between 29 September and 12 October.

Terraces

The terraces of the El Anejón plot welcome you to the Carraovejas valley. Its uneven relief makes it a natural amphitheatre in front of the privileged views of Peñafiel Castle. It is one of the first terraced plots in Ribera del Duero and one of the scarce examples of terraced vineyards in the entire appellation. The soil of its terraces has the texture of a very compact limestone loam. The presence of white calcareous salts contributes, together with other factors, to give the wine a unique minerality. The aromas of flowers and the balsamic touch of an unprecedented ecosystem show the liveliness of the environment.

Care, pampering and time

After exhaustive monitoring during the ripening cycle and an initial selection in the vineyard, the grapes are harvested by hand in small crates. The bunches go through a cold chamber and selection table where each grape is carefully selected. Fermentation in small French oak vats aims to enhance the singularities of the terroir. The wine is transferred to new extra fine-grain French oak barrels through gravity flow. The El Anejón 2018 vintage was bottled in spring 2020.