



El Patio de Valdemonjas

2023 *“Vino Sin sulfitos añadidos”.*

PAGOS

Valdemonjas; Quintanilla de Arriba – Valladolid

SUELOS

Calizo de pH comprendidos entre 8 y 8,6, Suelos heterogéneos profundos de perfiles variados de texturas Francas permeables procedentes de arrastres de los cantiles circundantes, de Largas con intercalaciones calcáreas y mega cristales de yeso, arenas y arcillas rojas profundas.

TERRUÑOS

El Patio corresponde a las viñas más bajas de Valdemonjas, 740m de suelos profundos de texturas Franco Arenosas limosas correspondientes a los arrastres de las laderas colindantes. Es la zona con más vigor pues recoge en profundidad las escorrentías de dichas laderas. Por su excelente Insolación sin efectos de sombrío suelen ser las primeras uvas vendimiadas.

VIÑEDO

100% Tempranillo, Plantación de 1998, Espaldera N/S, Doble Cordón Royat.

AÑADA 2023 –MUY BUENA

invierno lluvioso que mitigó un poco la extrema sequía del año previo, vino bien para hacer reservas y afrontar la primavera seca y verano de cálido sin agua que siguió, con lluvias previas a una vendimia bastante agitada y accidentada. Vendimias precoces para evitar exceso de grado que dejan vinos de buena concentración, muy aromáticos y con buena estructura. Añada a camino entre 2018 y 2021

ELABORACIONES

Elaborado íntegramente SIN SULFITOS AÑADIDOS, con el máximo esmero con atmósferas totalmente inertizadas al abrigo de oxidaciones Indeseadas. Fermentaciones en pequeños depósitos ovoides de hormigón de 18Hl. Crianza de seis meses en depósitos ovoides de cemento de 18Hl. Embotellado mayo 2024. Producción 950 botellas de 75cl y 150 Magnum. Alc.14°