



FICHATÉCNICA

LA LOBA 2014

Grado Alcohólico	14,5°
Varietalidad	Tempranillo 100 %
Viñedos	Matanza de Soria
Vendimia	Manual
Crianza	10 Meses en Barrica de Roble Francés
Embotellado	Julio 2016

AÑADA

Partimos de una añada muy buena, espectacular. Un año que comenzó normal, con las nieves y fríos sorianos en su Invierno, sus leves heladas primaverales al inicio del ciclo de la planta que no hicieron nada de mal, pero al llegar el mes de Junio nos cayó un señorito pedrisco que nos hizo llorar, y no solo a las plantas. Salvamos, llegamos a tener menos producción, pero lo que quedó se recuperó notablemente gracias al Verano caluroso, llegando a unos niveles altos de calidad en la maduración, buenísimos, arrancando la vendimia allá hacia el 8 de Octubre.

CATA

Envolvente, armonioso, elegante... te atrapa! Su fruta golosa va en perfecto equilibrio con el tanino sedoso, pura fusión. Hay volumen, hay vida, hay alegría.

CONSUMO

La Loba es para disfrutar desde ya mismo, también para guardar y dejar pasar el tiempo porque después La Loba te seguirá sorprendiendo. En estos vinos hay larga vida. Puede necesitar de una previa oxigenación por su estructura y volumen. Que lo disfruten!