



FICHATÉCNICA

LA LOBITA 2016

Grado Alcohólico	13,5°
Variedad	Tempranillo 95 % - Albillo 5 %
Viñedos	Matanza de Soria
Vendimia	Manual
Fermentación	Barrica de 500 litros de Roble Francés
Embotellado	Marzo 2017

AÑADA

El tiempo anda loco, y como tal en las tierras sorianas lo vamos notando debido a las temperaturas invernales que en este año no fueron tan bajas, invierno templado, con poco frío, y posteriormente con pocas lluvias primaverales. Esto nos llevó a un verano caluroso, con nuestros contrastes de temperaturas entre el día soleado y las noches frescas, algo que marca las características de nuestras plantas. A mediados de Agosto nos sorprendimos con una granizada inesperada, y dentro del susto tuvimos suerte ya que la granizada pasó rozando ligeramente algunas de nuestras plantas y sin hacerlas casi ningún daño. En Septiembre tuvimos una maduración lenta, comenzando la vendimia hacia el 10 de Octubre. Añada de frescura y equilibrio, taninos finos.

CATA

La esencia de La Loba se siente en La Lobita, hay volumen, hay carácter. Viveza y frescura, juventud en estado puro, con la alegría de la fruta, equilibrio y amabilidad, junto a ese toque de la Albillo que le da un toque de distinción y diversión. El vino del pueblo, el vino del año, el vino de beber y beber.

CONSUMO

La Lobita es un vino fermentado en barrica de 500 Litros, uva procedente de viñedos centenarios y prefiloxéricos, estructura y potencia, así como la Albillo le da un toque de más frescura y diferenciación. Un vino para consumir, y para guardar. Disfrútenlo! Salud, y alegría!