

## VALENCISO 2012 “10 AÑOS DESPUÉS”



La sequía y el calor marcan la cosecha. Las precipitaciones son muy inferiores a las normales, con 191 litros en todo el año frente a los 485 litros de la media histórica. Las temperaturas estuvieron por encima de lo normal, con 3 olas de calor en verano. El mes de septiembre fue fresco y con mucho contraste de temperatura entre el día y la noche, lo que mejoró el final de la maduración.

La excelente sanidad de las uvas, dadas estas condiciones climáticas poco favorables al desarrollo de enfermedades de la vid, el excelente tiempo de septiembre, el pequeño tamaño de las bayas, y los muy bajos rendimientos hicieron posible una gran calidad.

100% tempranillo, cultivado entonces en Viticultura Sostenible, (hoy en cultivo ecológico) de pagos de Ollauri, en el norte de la Rioja Alta, a 507 metros de altitud, con suelos arcillo-calcáreos.

Su elaboración y largo envejecimiento en depósito de cemento, y su larga y cuidada permanencia en barrica de grano extrafino, le confieren una viveza y una profundidad sorprendentes.