

UNANIMOUS

Finca La Tejera 0,65 ha

2021

TERROIR

LOCATION	UNANIMOUS Finca la Tejera is exclusively made from a single field of 0.65Ha (1.6 Acres) aged more than 100 years on a small valley flowing into the Riaza River, a small branch of Duero river.
VARIETIES	80% of the vineyard is filled with tempranillo (Tinto Fino), although we can also find some vines of Garnacha, Albillo and some others not yet identified.
ALTITUDE	The altitude is 820 meters over sea level and 23 above the river bank, which avoids coldest areas during night time.
AGE AND FORMATION	La Tejera vineyard is more than 100 years old and its within a plantation framework of 2.3 x 1.5 meters with vase formation.
SOIL	Tejera in Spanish means: "A place where the bricks and roof tiles were made" That means the soil its a deep and heavy clay but at the top, there is a layer of sand, as a result of the dragging of materials due to the intense rains.
CLIMATIC YEAR 2021	Dry winter and some snowfalls characterized the beginning of the cycle. Sprouting took place on April 24, the month in which the rains arrived. May was cold and humid, enabling a good water support for the dry summer. The cycle was long and balanced arriving to the harvest season on 10th of October. Maturation was perfect and all the technical parameters like colour, fenolic maturity and acidity were right on the point. Thermic integral 1310°C, pluviometry: 382l water October-October

WINEMAKING

HARVEST	Harvest was carried out in the last dry days before rainy season and long frosting periods, a characteristic of the Fuentecén area. All grapes are harvested manually in 15 kg boxes and cooled down before introducing them on the winery.
WINERY PROCESS	Low-temperature fermentation by means of dry ice (solid carbon dioxide) in stainless steel containers with soft stirring so to ensure extraction of complex noble components from the grapes' skin. Malolactic fermentation in 500L french oak barrels.
AGING	12 months in extra fine-grained french oak barrels with different levels of smoking degrees. After that, no less than 16 months bottled before put to sale.

WINE

APPEARANCE	Cherry red, clean and bright.
NOSE	Very high intensity, elegant and delicate at first. Lots of red fruit, creamy but strong. Perfumed, with some salty, mineral notes.
PALATE	Balanced, acid but persistent, fruity. Loyal representation of Tempranillo grapes harvested in cold areas and a very unusual soil in the Ribera del Duero.

TECHNICAL DATA

PH	Alcoh.	Residual sugar
3,57	14,3%	1,5g/l

AWARDS

2021 PEÑIN	94 Points
2020 PEÑIN	94 Points
2019 PEÑIN	93 Points
2018 PEÑIN	93 Points



Production limited to
2.250 bottles

UNANIMOUS

Finca La Tejera 0,65 ha

2021

TERROIR

LOCALIZACIÓN	UNANIMOUS Finca la Tejera Se elabora utilizando exclusivamente la producción de uvas de una sola parcela de 0,65Ha, que tiene como característica principal haber sido plantada antes de 1920, es decir, tiene más de 100 años de antigüedad.
VARIETADES	El 80% de la uva es variedad >Tinto Fino, pero como todos los viñedos anteriores a 1980, contiene algunas otras como Garnacha, Albillo, Malvasía, y otras sin identificar a día de hoy.
ALTITUD	Se encuentra a 820 metros sobre el nivel del mar, y a 23 sobre el nivel del río, lo que evita el riesgo de heladas durante las frías noches de Ribera del Duero.
EDAD Y FORMACIÓN	La finca la tejera tiene más de 100 años de antigüedad, y se encuentra plantada en un marco de 2,3m x 1,5m con formación en vaso.
SUELO	La Tejera era aquel lugar que existía en todos los pueblos en el que se elaboraban adobes y tejas para la construcción, y que siempre se situaba en una zona de arcilla pesada. Esto define perfectamente el perfil del suelo.
AÑO CLIMÁTICO 2021	El invierno seco y algunas nevadas caracterizaron el inicio de ciclo. La brotación se produjo el 24 de Abril, mes en que llegaron las lluvias. Mayo fue frío y húmedo lo que dejó reservas en el suelo para un verano caluroso y seco como es habitual. El ciclo fue largo y balanceado, llegando a la vendimia en condiciones óptimas de madurez con todos los parámetros técnicos como el PH, acidez y madurez fenólica en valores perfectos Integral térmica 1310°, pluviometría: 382l de agua de Octubre a Octubre

ELABORACIÓN

VENDIMIA	Vendimia realizada el 12 de Octubre, buscando el límite de la maduración y una temperatura baja durante el día. Recogido en cajas y seleccionadas cada una de ellas de forma manual.
PROCESO DE ELABORACIÓN	Fermentación a muy baja temperatura empleando hielo seco en depósitos de acero inoxidable con suaves bazuqueos para asegurar de componentes complejos y nobles. Maloláctica realizada en barricas de 500L de roble francés extra-fino.
ENVEJECIMIENTO	14 meses de envejecimiento en barricas de Roble francés usadas y nuevas de grano extra fino. A partir de ahí, reposo absoluto en botella en óptimas condiciones de temperatura y humedad.

VINO

APARIENCIA	Color rojo cereza, limpio y brillante, capa alta.
NARIZ	Intensidad muy alta, elegancia y finura en primer término. Mucha fruta roja, cremoso, delicado pero muy fragante. Aparecen también notas minerales y salinas.
BOCA	Equilibrado, con buena acidez pero persistente y frutal. Fiel representante de viñedos de la variedad Tempranillo cultivada en zona fría y en un suelo poco habitual.

DATOS TÉCNICOS

PH	Alcoh.	Azúcar residual
3,57	14,3%	1,5g/l

PREMIOS

2021 PEÑIN	94 Puntos
2020 PEÑIN	94 Puntos
2019 PEÑIN	93 Puntos
2018 PEÑIN	93 Puntos



Producción limitada a
2.250 botellas