

*El Anejón 2018 evoca la personalidad única de las terrazas que dan la bienvenida al valle de Carraovejas. En su elaboración se encuentran las tres variedades plantadas en la finca, con estas proporciones: 81% de tinto fino, 12% de merlot y 7% de cabernet sauvignon. Su equilibrio muestra su carácter delicado e intenso. Los aromas florales reflejan la riqueza que esconde la parcela de la que nace. Armonía en nariz, sedosidad, elegancia y largo recorrido en boca, con un delicado toque mineral y un fondo balsámico. Elaborado solo en añadas excepcionales.*

Terrazas con la mirada fija al castillo de Peñafiel. Plantas aromáticas que impregnan cada bancal de la ladera. Boca infinita que susurra que este vino nace de un ecosistema inédito.

# EL ANEJÓN

2018

BODEGA FAMILIAR DESDE 1987  
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD  
ORIGEN · ALMA · EMOCIÓN

RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## El equilibrio de 2018

Tras un 2017 extremo, 2018 fue un año propicioclimatológicamente. Desde el invierno las precipitaciones en forma de nieve y de agua restablecieron el equilibrio que necesitaba el viñedo.

La primavera, húmeda, junto a las nevadas y el frío se prolongaron hasta el mes de abril. Esta cantidad de agua acumulada favoreció el vigor de las plantas que se controló, de manera natural, mediante el uso de cubiertas vegetales. El trabajo del equipo de viticultura y un verano caluroso ayudaron a controlar la fuerza del viñedo beneficiando un final de ciclo óptimo y, consecuentemente, una gran añada. La vendimia se realizó entre el 29 de septiembre y el 12 de octubre.

## Bancales

Las terrazas de la parcela de El Anejón dan la bienvenida al valle de Carraovejas. Su relieve en desnivel la convierte en un anfiteatro natural frente a las privilegiadas vistas al castillo de Peñafiel. Es una de las primeras parcelas en bancales de la Ribera del Duero y uno de los escasos ejemplos de viña en terraza en toda la denominación de origen. El suelo de sus gradas es de textura franco-caliza muy compacta. La presencia de sales calcáreas de tonalidad blanca



contribuye, junto con otros factores, a aportar al vino una mineralidad singular. Los aromas de flores y el toque balsámico de un ecosistema inédito muestran la viveza del entorno.

## Cuidado, mimo y tiempo

Después de un exhaustivo seguimiento durante el ciclo de maduración y tras una primera selección en el viñedo, la vendimia se realiza de forma manual en pequeñas cajas. Los racimos pasan por cámara de frío y mesa de selección donde se escoge con mimo cada uva. La fermentación en pequeñas tinas de roble francés busca realzar las singularidades propias del terruño. El paso del vino a barricas nuevas de roble francés de grano extrafino se hace por gravedad. La añada 2018 de El Anejón fue embotellada en la primavera de 2020.