



# EL ANEJÓN

*Añada 2020*

*La añada 2020 de El Anejón transmite la singularidad de las terrazas que dan la bienvenida al valle de Carraovejas desde su vertiente oeste. En su elaboración encontramos las tres variedades plantadas en la finca: 93% de tinto fino, 5% de cabernet Sauvignon y 2% de merlot. El Anejón destaca por su carácter delicado e intenso. Elaborado únicamente en añadas excepcionales. Terrazas con la mirada fija al castillo de Peñafiel que configuran un anfiteatro de personalidad única. Aromáticas que impregnan cada bancal de la ladera. Boca infinita que susurra que este vino nace de un ecosistema inédito.*

## **Un ciclo equilibrado**

Tras un 2019 con escasas precipitaciones, la añada de 2020 destacó por un invierno de abundantes lluvias. La viña logró conservar su reserva hídrica que favoreció que el ciclo vegetativo del viñedo fuera desarrollándose con un equilibrio y una homogeneidad excelente. Se trabajó con cubiertas vegetales espontáneas y sembradas que controlaron el vigor. La brotación generalizada se produjo a finales de abril, sin incidencias climáticas ni de sanidad. Al no encontrarse interferencias en el desarrollo y evolución de las yemas, se obtuvieron rendimientos muy buenos en la viña que se fueron equilibrando gracias a la técnica del aclareo. La vendimia de El Anejón se realizó según la maduración de las tres variedades: el 14 de septiembre el merlot, el 22 de septiembre el tinto fino y el 9 de octubre se recogió el cabernet sauvignon.

## **Bancales extraordinarios**

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 y austera. La presencia de las tres variedades clásicas de la finca, tinto fino con un pequeño porcentaje de cabernet sauvignon y merlot, le otorgan un carácter diferencial a esta parcela de 9,43 ha. Su orientación, mayoritariamente oeste, pero con gran exposición gracias a la pendiente, marcan un entorno singular.

## **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. Se realiza una doble selección: tras la revisión de todos los racimos y el despalillado, se controla también la entrada de cada baya de forma manual. La fermentación en pequeñas tinajas de roble francés busca realzar las singularidades propias del terruño. Las fermentaciones alcohólica y maloláctica se hacen de forma espontánea. El paso del vino a barricas nuevas de roble francés de 600 litros de grano extrafino se hace por gravedad. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. La añada 2020 de El Anejón fue embotellada en la primavera de 2022.



# EL ANEJÓN

## 2020 Vintage

*The 2020 vintage of El Anejón conveys the uniqueness of the terraces that welcome the Carraovejas Valley from its western slope. The three varieties planted on the estate are used in its production: 93% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon and 2% Merlot. El Anejón stands out for its delicate and intense character. Produced only in exceptional vintages. Terraces overlooking the castle of Peñafiel that form an amphitheater of unique personality. Aromatics that permeate each hillside terrace. Infinite mouth that whispers that this wine is born of an unprecedented ecosystem.*

### **A balanced year**

After a 2019 with low rainfall, the 2020 vintage was characterized by a winter of abundant rainfall. The vineyard managed to conserve its water reserve, which allowed the vineyard's vegetative cycle to develop with excellent balance and homogeneity. Spontaneous and sown ground covers were used to control vigor. General budbreak took place at the end of April, with no climatic or health incidents. As there was no interference in the development and evolution of the buds, very good yields were obtained in the vineyard, which were balanced thanks to the thinning technique. The El Anejón harvest was carried out according to the ripening of the three varieties: the Merlot on September 14, the Tinto Fino on September 22, and the Cabernet Sauvignon on October 9.

### **Extraordinary terraces**

The terraces of the El Anejón plot welcome the Carraovejas valley. Its uneven relief makes it a natural amphitheater in front of the privileged views of the castle of Peñafiel. It is one of the first terraced plots in Ribera del Duero and one of the few examples of terraced vineyards in the entire appellation. The soil of its terraces has a very compact and austere limestone-loam texture. The presence of the estate's three classic varieties, tinto fino with a small percentage of cabernet sauvignon and merlot, give this 9.43 ha plot a distinctive character. Its orientation, mostly west, but with great exposure thanks to the slope, mark a unique environment.

### **Care, pampering and time**

After an exhaustive monitoring during the ripening cycle and after an initial selection in the vineyard, the grapes are harvested by hand in small boxes. The clusters pass through a cold chamber and selection table where each grape is carefully selected. A double selection is carried out: after checking all the bunches and destemming, the entry of each berry is also controlled manually. Fermentation in small French oak vats seeks to enhance the singularities of the terroir. Alcoholic and malolactic fermentations are carried out spontaneously. The wine is transferred to new 600-liter extra-fine grain French oak barrels by gravity. For greater protection, the wine contains sulfites. The 2020 vintage of El Anejón was bottled in the spring of 2022..