

---

EL ORIGEN

2017



## El Origen 2017

Hemos seleccionado viñedos muy viejos y singulares de la provincia de Valladolid para crear un vino cristalino y complejo. El Origen pretende aunar la elegancia sobria de nuestra tierra.

### VARIEDADES

Las variedades son 95% Tempranillo; 5% Garnacha.

#### Tempranillo

Las uvas de Tempranillo proceden de viñedos localizados en los municipios de Mucientes, Pedrosa del Rey y Valbuena de Duero.

---

#### MUCIENTES

---

Suelos. Arenas, calizas y gredas yesíferas, que reposan sobre arcillas y margas.  
Año de plantación. 1924  
Rendimiento. 2200 kg/ha

---

#### PEDROSA DEL REY

---

Suelos. Sedimentos de areniscas, arcillas y pudingas calizas pliocénicas, que en superficie originan suelos pardos calizos sobre material no consolidado.  
Año de plantación. 1945  
Rendimiento. 2800 kg/ha

---

#### VALBUENA DE DUERO

---

Suelos. Capas de arenas limosas o arcillosas, destaca la alternancia de capas tanto de calizas como de margas e, incluso, de concreciones calcáreas. Año de plantación. 1945  
Rendimiento. 3000 kg/ha

#### Garnacha

Las uvas de Garnacha proceden del mismo viñedo que la Tempranillo de Pedrosa del Rey.

### ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas con temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable así como la fermentación maloláctica. Tras su fermentación pasa por crianza durante 17 meses en madera de roble francés de 225 y 500 litros.

Número de botellas: 2.410 y 30 Magnums  
Fecha de embotellado: 24 Julio 2019  
Grado alcohólico: 15%