



# LA ROUS

2023

---

La Dehesa es una fuente de vida inagotable, donde la vida surge y se transforma. En su equilibrio, cada elemento encuentra su curso y sigue su propio ritmo. La Rous es un tributo a esa energía única, a la fuerza que nos sostiene, a un refugio al que siempre se puede volver. Un homenaje a la madre naturaleza.

**La única.**



# AÑADA 2023

## EXTREMADAMENTE CÁLIDA, INUSUALMENTE LLUVIOSA

Tras una primera cosecha de aprendizaje, 2023 nos sorprendió con una añada casi tropical. Gracias a la adaptación del viñedo y una gestión basada en experiencia y ciencia, logramos vinos vibrantes, frescos y jugosos.

*“2023 nos mostró un nuevo desafío: una añada cálida y muy lluviosa.”*

Fue la segunda más cálida en 25 años, solo superada por 2022, pero con lluvias abundantes en primavera y otoño. Mientras lo habitual son cuatro meses secos antes de la vendimia, esta vez solo hubo dos, en julio y agosto.

El invierno cálido y húmedo favoreció los ecosistemas y aseguró reservas hídricas.

La brotación se adelantó por las altas temperaturas de marzo y abril, impulsando un crecimiento vegetativo excepcional.

*“Pusimos a trabajar a la vegetación espontánea de la viña para fortalecer los suelos.”*

Las coberturas vegetales ayudaron a controlar el vigor, transformando el exceso de agua en materia orgánica. Se fortaleció la rizosfera y la fauna auxiliar, aplicando prácticas opuestas a 2022: en lugar de estimular el crecimiento con poca agua, se reguló el vigor para equilibrar la producción.

## LLUVIAS EN PRIMAVERA Y ALTAS TEMPERATURAS EN VERANO

Mayo y junio fueron lluviosos y tormentosos, con 120 mm de precipitación y riesgo de Mildiu. La prevención ecológica, junto con despampanados y deshojados, permitió proteger la cosecha.

Julio y agosto fueron extremadamente cálidos, llevando la añada de un extremo al otro. Afortunadamente, el entorno verde y la humedad en las arcillas del suelo permitieron a las cepas soportar el verano con éxito.

En agosto, el viñedo alcanzó un equilibrio ideal, con vegetación controlada, excelente estructura foliar y alto potencial fotosintético.

*“Preveíamos una vendimia precoz, pero alargar la maduración fue clave.”*

En septiembre, tras el verano seco, las lluvias reactivaron la viña. Gracias al manejo del agua y el sombreado de racimos, se logró una maduración completa, con frescura y equilibrio. Nuevas lluvias en septiembre y octubre interrumpieron la vendimia. Mientras las variedades más precoces ya estaban recolectadas, las tardías vieron su maduración prolongada.

*“El control analítico y la cata de uvas permitieron posponer la vendimia de ciclo largo, logrando vinos intensos, con taninos suaves, frescura y tensión.”*

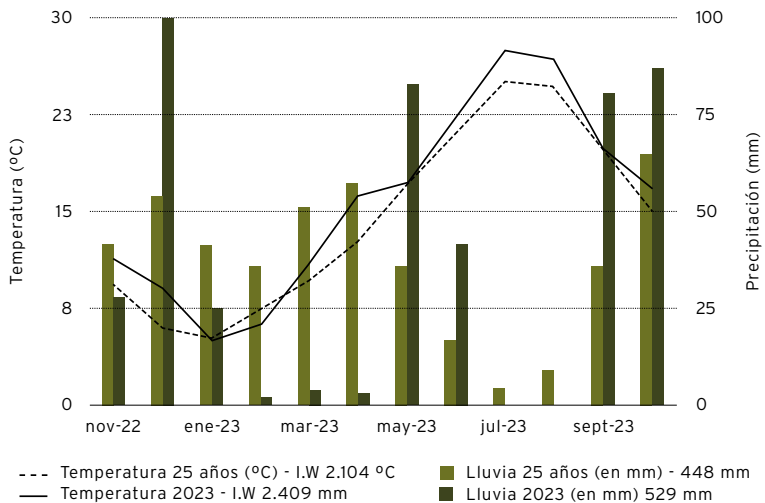
## PRIMERAS IMPRESIONES DE CATA

Color cobre pálido y salmón, con un perfil frutal delicado que incluye durazno, pomelo rosado, limón, fresa y flores. Buena mineralidad y gran complejidad gracias a la fermentación en barrica. Notas de pimienta blanca en nariz y en boca. Seco pero con un paladar redondeado, sin taninos y con buena acidez. Vivaz y refrescante, con cítricos y frutas frescas. Final suave y cremoso.

La ausencia de dulzura excesiva y el enfoque en la frescura sugieren un manejo cuidadoso para preservar los aromas primarios de la uva, con una fermentación en frío que resalta las notas florales.

## DIAGRAMA OMBROTÉRMICO

### COMPARACIÓN 25 AÑOS CON AÑADA 2023



- **Precipitación 2023:** 529 mm (+18 % sobre el promedio de 25 años)  
- **I. Winkler 2023:** 2.409 °C (+14 % sobre el promedio de 25 años)

## BODEGA Y VINIFICACIÓN

Fue una vendimia muy larga en el tiempo. Se planificó parcela por parcela, con necesaria precisión para vendimiar conforme avanzaba la maduración en las diferentes zonas.

En la segunda mitad de la vendimia, iniciado el mes de octubre, se selecciona la subparcela de Cabernet Sauvignon con suelos más profundos, en su zona más fresca y baja. Es donde las cepas tienen una mayor expresión vegetativa.

Este juego de heterogeneidad de los suelos, gestionado con arte y pericia por nuestros equipos de viticultura, en perfecta comunicación con nuestros enólogos, nos permiten recoger anticipadamente una partida de uva ligeramente menos madura que la que posteriormente es recogida para los tintos. Esta franja escogida en los suelos, imprimen su huella y aportan al vino vivacidad, frescura y justa concentración.

Vendimia manual, con una primera selección en el viñedo. Cajas y equipos de selección mecánico y manual a la entrada de la bodega nos han permitido que la uva entre directamente a las prensas para recoger el primer mosto flor, quedándonos con la esencia de la fruta crocante.

La añada 2023 y su extraordinaria frescura nos marca el camino a seguir con una enología de respeto, con fermentaciones frías y prolongadas, con el fin de cuidar la delicadeza de esta primera esencia de Cabernet Sauvignon.

Merece nuestra máxima atención el proceso de afinamiento y crianza siempre en la búsqueda del embellecimiento de los vinos con pinceladas nobles; para ello cuidadosamente hemos acariciado el 70% de este vino durante 9 meses en barricas de 225l de roble francés usadas, en combinación de afinamiento sobre lías, en depósito de acero para el 30% del volumen.

- **Embotellado:** 2 de Julio de 2024

## FECHAS DE VENDIMIA





DEHESA  
**EL MOLINILLO**  
Despensa Natural

---

**Dehesa El Molinillo**, con una extensión de 4.200 hectáreas, se encuentra ubicada entre el extremo meridional de los Montes de Toledo y el Parque Nacional de Cabañeros, en el término municipal de *Retuerta del Bullaque (Ciudad Real)*.

La dehesa es un entorno privilegiado en el que conviven en armonía multitud de formas de vida. La interacción entre ellas con los recursos naturales que ofrece el singularísimo suelo y el ambiente, se revela cada año en los productos de Dehesa El Molinillo: **vino, aceite, miel y otros muchos recursos naturales.**

Carretera CM-4017, km 50 – Finca el Molinillo  
13194 Retuerta del Bullaque (Ciudad Real) - España

[info@dehesaelmolinillo.com](mailto:info@dehesaelmolinillo.com) T +34 925 590 660

[www.dehesaelmolinillo.com](http://www.dehesaelmolinillo.com)