



NACELCANTO

2022

Hay dos momentos a lo largo del día en los que la naturaleza se refleja en la Dehesa con particular belleza: el amanecer y el atardecer. Nacelcanto representa el instante en que el sol asoma en el horizonte y la luz comienza a llenar cada rincón. Es el despertar de la tierra, el inicio de un nuevo ciclo.

Es la hora mágica.

AÑADA 2022

LA AÑADA MÁS CÁLIDA EN 25 AÑOS

La primera añada. Año desafiante para entender el viñedo, estrenar la bodega y ofrecer lo mejor. Se movilizó todo el saber hacer del equipo en viñedo y bodega para maximizar el resultado...que enseguida nos sorprendió.

"2022 fue la añada más cálida en 25 años."

Durante el año se registraron 2.418°C acumulados (I. Winkler) junto a un verano seco que exigió adaptación. La viña y el equipo ajustaron cada decisión para equilibrar la maduración y mantener la esencia de la cosecha.

El otoño-invierno fue muy seco hasta febrero, lo que llevó a una viticultura conservadora. Se priorizó la frescura del suelo y las uvas con un manejo agroecológico eficiente.

"Para limitar la evapotranspiración y la pérdida de agua, se usaron cubiertas vegetales espontáneas, medición de humedad, mínimo laboreo y sombreado de racimos."

Marzo y abril fueron muy húmedos, con más de 150 mm de lluvia, favoreciendo una brotación equilibrada. La floración llegó sin intervenciones sanitarias.

Desde mayo, las lluvias cesaron hasta septiembre, agotando las reservas del suelo. La viña detuvo su crecimiento en junio y, gracias al enfoque conservador y pequeños aportes de riego, resistió las temperaturas extremas del verano. La altitud que refrescaba ligeramente las noches fue determinante en esta resistencia.

LA DEHESA AUTOGESTIONA SUS RECURSOS

El viñedo en la dehesa cuenta con recursos naturales que favorecen su resiliencia: suelos arcillosos, áreas forestales, islas de frescura con árboles, charcas y embalses cercanos.

"Fueron decisivas las elecciones de plantación: portainjertos vigorosos y variedades de ciclo largo adaptadas al calor, asegurando la calidad de la cosecha."

En agosto, con el envero completado, se preveía una vendimia precoz, por lo que se buscó extender la maduración al máximo. Septiembre trajo lluvias tras un verano seco, rehidratando la viña y reactivando su actividad vegetativa. Estos chaparrones, junto con la gestión del agua y el sombreado de racimos, permitieron prolongar la maduración y conseguir uvas frescas, equilibradas y con una madurez completa en pieles y pepitas.

"El 22 de septiembre comenzó la vendimia con Syrah. Las variedades más tardías, como Cabernet Sauvignon, alcanzaron su máximo potencial, resistiendo hasta noviembre con frutos maduros y equilibrados."

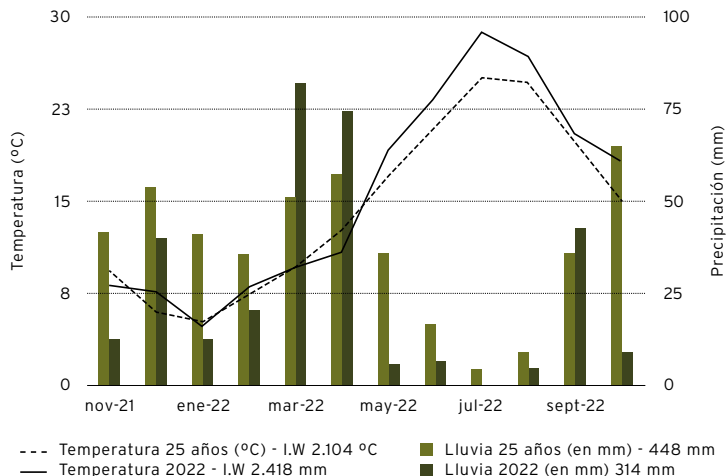
PRIMERAS IMPRESIONES DE CATA

Brillante y luminoso, de color púrpura oscuro. La nariz salta inmediatamente, siendo uno de los vinos tintos más aromáticos de Montes de Toledo. Notas de moras, cerezas negras, tapenade de aceitunas negras, ahumado, violetas y romero.

Explosión de frutas oscuras en boca, más moras, cereza negra, ciruela, pimienta negra, aceitunas negras, abundante carne ahumada, musgo, flores y hierbas. Vino con mucho cuerpo, poderoso y carnoso, notas vibrantes de bayas azules y negras, carbón, aceitunas negras, especias exóticas, carne ahumada y un toque de pimienta. Elementos intensos y bien integrados, con un frescor característico de la cuidada viticultura en el altiplano de la Raña. Maravillosamente abierto ahora, pero con un gran potencial de guarda en la próxima década.

DIAGRAMA OMBROTÉRMICO

COMPARACIÓN 25 AÑOS CON AÑADA 2022



- Precipitación 2022: 314 mm (-30 % sobre el promedio de 25 años)
- I. Winkler 2022: 2.418 °C (+15 % sobre el promedio de 25 años)

BODEGA Y VINIFICACIÓN

Esta es la primera añada que ha sido elaborada en la nueva bodega, lo que nos ha permitido trabajar con confort usando la tecnología actual para unos procesos de elaboración precisos.

"Las instalaciones y el saber hacer de nuestros equipos nos han permitido vinificar con un programa único para cada uno de los depósitos, procedentes de cada una de las partidas o sub-parcelas de vendimia convenientemente tipificadas desde el campo. "

El uso de herramientas como la teledetección, o la vendimia en varias pasadas nos han ofrecido partidas de uva de características uniformes para poder revelar mediante la vinificación su máximo potencial.

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 encubada en los depósitos fuera de máximas garantías.

Extraer el máximo potencial de cada parcela, preservando la frescura y pureza aromática de la fruta fresca es el mandamiento principal y enfoque enológico de nuestro equipo humano, consiguiendo suavidad y armoniosa extracción de taninos con excepcional textura.

Nuestros planteamientos durante la vinificación, basados en el respeto de la fruta y justa intervención, nos llevan al uso de bajas dosis de SO₂, trabajo con bajas temperaturas, maceración mediante infusión principalmente en fase acuosa.

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 elegido barricas de 225l de roble francés usadas, de segundo a quinto año, en combinación con Ánforas de terracota de 750 litros.

- Embotellado: 5 de Agosto 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 T +34 925 590 660

www.dehesaelmolinillo.com