



# NACELCANTO

2023

---

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 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.”*

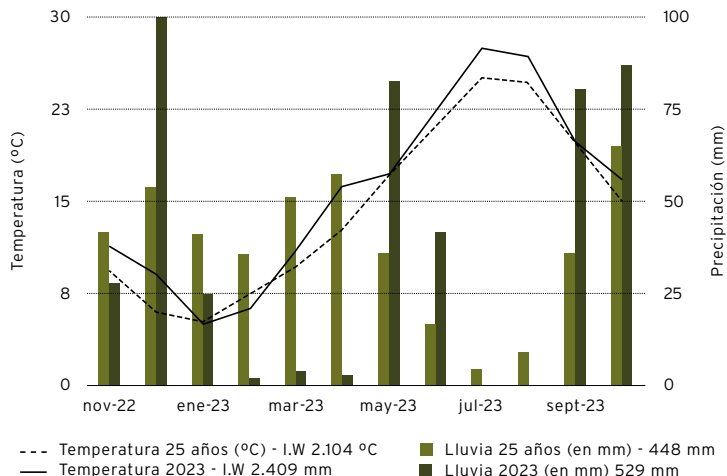
## PRIMERAS IMPRESIONES DE CATA

Claramente joven, pero muy expresivo y armonioso, con una vibrante expresión de cerezas rojas oscuras, frambuesas, algo de compota de frambuesa, regaliz, rocas trituradas, un toque de pedernal, violetas, crema de aceitunas, flores silvestres, pimienta negra y algunas notas de tabaco dulce. Su cuerpo medio a completo es robusto, pero elegante y equilibrado, con una acidez media-alta vibrante y taninos sedosos de intensidad media-alta que conducen a un final seductor, complejo y profundo.

Sorprendentemente accesible para su juventud, brinda un inmenso placer a quienes buscan un vino con carácter primario. Para aquellos que buscan más evolución, su potencial de guarda promete una excelente evolución con el tiempo.

## 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 parcelas. Dentro de una misma variedad, debido a los diferentes tipos de suelo, la maduración se desarrollaba a ritmos muy diferentes.

*“Haciendo durante la vendimia casi una selección quirúrgica, en ocasiones con tres pasadas en una misma parcela, pudimos meter cada uva en su estado óptimo de madurez y equilibrio.”*

Las modernas y funcionales instalaciones, adaptadas a una elaboración de pequeños volúmenes permiten vinificar partidas diferenciadas, y orientar la elaboración de cada parcela con arreglo la extracción de 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.

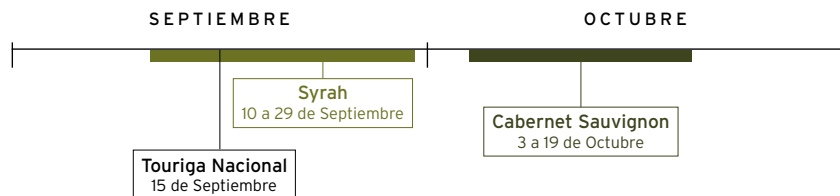
La añada 2023 y su extraordinaria frescura con uvas maduras, permitía una vinificación ligeramente más extractiva que la anterior, manteniendo el necesario equilibrio. El fino equilibrio de la enología que busca la sedosidad de los taninos y la intensidad de los vinos en boca, se convierte en el arte de la vinificación precisa, en busca de la elegancia más que de la opulencia.

Nuestros planteamientos durante la vinificación, basados en el respeto de la fruta y justa intervención, nos llevan al uso de bajas dosis de SO<sub>2</sub>, 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 225 litros de roble francés usadas, de segundo a quinto año, en combinación con ánforas de terracota de 750 litros.

- Embotellado: ( )

## 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)