

2005 VINTAGE: "The year of balance"

The 2005 Vintage was one of the most evenly balanced to date thanks to the year's particular weather conditions. Winter was very cold with average temperatures below 2°C and minimum temperatures of almost -9°C, which prevented the development of the vines. Total rainfall in winter was well below the average and insufficient for guaranteeing good reserves. The plants did not start to bud until the end of April and the budding became general at the beginning of May. The plants started to flower mid-June, very early in comparison with the average, which suggested an early start to the harvest. The number and size of the clusters per vine were below average, which suggested a short harvest. Summer was one of the driest ever, with a rainfall of only 40 l. With these weather conditions, the harvest began on a record date: 19 September. The yields of this vintage were very low: around 3000 kg/ha. The wines are characterised by a very rich colour, more than average, and a potent but pleasant tannic structure.



Comenge 2005

Variety: 100% Tempranillo.

Soil: clay-calcareous.

Production: 102,000 bottles and 2,984 magnums.

Harvest: 3rd week of September. Triple selection process: manual selection of clusters in the field, on a sorting table and again after de-stemming, grape-by-grape..

Ageing: 14 months in French (85%) and American (15%) oak.

Bottled: June 2007.

Tasting notes: Deep cherry red in the glass, this wine has a highly complex bouquet of red fruit, wild flowers, exotic spices such as coffee and liquorice and lightly toasted wood. On the palate it is inviting, very potent and has a rich, extraordinarily long finish..

AÑADA 2005: "El año del equilibrio"

La cosecha 2005 se presenta como la más equilibrada hasta la fecha, equilibrio logrado gracias a la particular climatología de esa añada. El invierno fue muy frío, con temperaturas medias inferiores a los 2° C y mínimas próximas a los -9° C, lo que impidió un avance en el desarrollo de la viña. La precipitación total durante el invierno fue inferior a 140 litros/ m2, muy inferior a la media e insuficiente para asegurar unas buenas reservas. La brotación no se produjo hasta finales de abril, generalizándose a primeros de mayo. La floración se inició a mediados de junio, fecha muy precoz con respecto a la media, lo que vislumbraba un temprano inicio de vendimia. El número y el tamaño de racimos por cepa fue netamente inferior a la media, lo que predecía una corta cosecha. El verano fue de los más secos que se recuerdan, con una pluviometría de 40 litros. Con estas condiciones climatológicas se inició la vendimia en una fecha récord, el 19 de septiembre. Los rendimientos de esta añada fueron muy bajos, del orden de 3.000 kg/ha. Los vinos se caracterizan por un color muy intenso, superior a la media y una potente pero agradable estructura tánica.



Comenge 2005

Variedad: 100% Tempranillo.

Suelo: arcilloso-calcareo.

Producción: 102.000 botellas y 2.984 magnum.

Vendimia: 3ª semana de septiembre. Selección manual de racimos y uvas.

Envejecimiento: 14 meses roble francés (85%) y americano (15%)

Embotellado: Junio 2007.

Nota de cata: Color cereza intenso. Aroma de gran complejidad, frutas rojas, floral, especiado (café, regaliz), madera fina. En boca goloso, potente, rico en expresión frutal, de final largo, sabroso..