

The 2004 vintage: a year for "Don Miguel"

Don Miguel Comenge is a singular wine that is only made in the best vintages when the weather conditions allow exceptional fruit quality. This was true of the 2004 vintage, which was the year we decided to make this wine for the very first time.

The fruit for our Don Miguel wine is sourced from two vineyards, the estate known as "Las Hontanillas" and that of "La Nava". "Las Hontanillas" is a unique vineyard that comprises of only 2.7 hectares and is planted with 100% Tempranillo in the municipal district of Pesquera de Duero at a height of 860 m above sea level. This hillside vineyard has a south-facing slope that consist of very nutrient- poor limestone soils that helps gives this wine its characteristic notes of exotic fruit. At our "La Nava" vineyard we grow the only 2 hectares of Cabernet Sauvignon that the winery owns, which is a variety that has a long growth cycle and reaches its maximum potential only in the best years of the Ribera del Duero. We feel the finesse, elegance and fruit-forwardness of the Tempranillo grown in "Las Hontanillas" is strengthened by the complex bouquet and fresh acidity of the Cabernet Sauvignon grown at "La Nava," which ultimately results in a wine that is rich, well-structured, balanced and has an elegant finish. In short, a wine to celebrate the great vintages of the Ribera del Duero region.



Don Miguel Comenge 2004

Variety: 90 % Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon.

Soil: Estates of Las Hontanillas and La Nava (Pesquera de Duero). Planted on hillsides with nutrient-poor clay-calcareous soils. Average yield: 3400 kg/ha.

Production: 12,600 bottles and 254 magnums.

Harvest: 4th 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: 20 months in new French oak.

Bottled: January 2007.

Tasting notes: Deep cherry red in the glass. Potent bouquet, with character, toast, cocoa, ripe fruit, dry stone, mineral. Big in the mouth, intense, fleshy, tasty, with sweet, elegant tannins. Persistent, fruity aftertaste.

La añada 2004: Un año para "Don Miguel"

Don Miguel Comenge es un vino especial, elaborado exclusivamente en aquellos años en los que las condiciones meteorológicas permitan una calidad de fruto excepcional. Así se dieron durante la añada 2004, año en el que por primera vez decidimos elaborar este vino.

Se concibe a partir de dos viñedos, el pago de "Las Hontanillas" y el pago de "La Nava". "Las Hontanillas" es una viña de apenas 2,70 ha, de la variedad Tempranillo, plantada en el Término Municipal de Pesquera de Duero a 860 metros de altura, sobre una ladera orientada al sur de suelo muy pobre y calizo, donde obtenemos unos exóticos frutos. En "La Nava" cultivamos nuestras 2 ha de Cabernet Sauvignon, variedad de ciclo largo que tan sólo en los mejores años de la Ribera del Duero va a alcanzar su máximo potencial. La finura, la elegancia y la frutuosidad del Tempranillo de "las Hontanillas" se refuerza con la complejidad aromática y la frescura del Cabernet Sauvignon, conjugando un vino intenso, de gran potencia y estructura pero al mismo tiempo armónico, equilibrado y elegante. Un vino para celebrar las grandes añadas de la Ribera del Duero.



Don Miguel Comenge 2004

Varietal: 90 % Tempranillo 10% Cabernet Sauvignon.

Suelo: Pago de Las Hontanillas y La Nava (Pesquera de Duero). Plantado en ladera, sobre suelos pobres arcillo-calcáreos. Rendimiento medio 3.400 Kg/ha.

Producción: 12.600 botellas y 254 magnum.

Vendimia: 4ª semana de septiembre. Selección manual de racimos y uvas.

Envejecimiento: 20 meses en roble francés nuevo.

Embotellado: Enero 2007.

Nota de cata: Color cereza intenso. Aroma potente, con carácter, tostado, cacao, fruta madura, piedra seca, mineral. Boca potente, concentrado, carnoso, sabroso, con taninos dulces, elegantes. Postgusto largo, frutal.