

Don Miguel Comenge 2005

The 2005 Vintage was one of the most evenly balanced to date thanks to the year's particular weather conditions. Winter was very cold, which prevented the development of the vines. Rainfall in winter was very low and insufficient to ensure good reserves. The plants budded at the end of April and flowered mid-June, a very early date, 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. Under these weather conditions, the yields of this vintage were very low: around 3000 kg/ha. However, the ripening of the clusters was excellent, resulting in small, tasty grapes with a rich bouquet.

"Don Miguel Comenge 2005" was made entirely with grapes from the estate of "Las Hontanillas", a vineyard planted on the poor limestone slopes of Pesquera de Duero, where the grapes obtain the most complex bouquet of all our vines. The wine is characterised by its rich colour and potent bouquet, brimming with fruit, spices, Mediterranean herbs, cocoa and tobacco, etc. A wine that is a true pleasure to drink.



Don Miguel Comenge 2005

Variety: 100 % Tempranillo.

Soil: Estates of Las Hontanillas and La Nava (Pesquera de Duero). Planted on a slope in poor clayey-calcareous soil. Average yield: 3400 kg/ha.

Production: 12,540 bottles and 502 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: 21 months in French oak.

Bottled: February 2008.

Tasting notes: Deep cherry red in the glass. Elegant bouquet with a wealth of fruit, complex, with character, mineral, understory, truffles, tobacco, fine cocoa. In the mouth it is round, elegant, balanced, tasty, oily, complex, with smooth tannins that show the excellent ripening of the vintage.

Don Miguel Comenge 2005

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, lo que impidió un avance en el desarrollo de la viña. Las lluvias durante el invierno fueron muy escasas, e insuficientes para asegurar unas buenas reservas. La brotación se produjo a finales de abril y la floración a mediados de junio, fecha muy precoz, 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 estas condiciones climatológicas los rendimientos de esta añada fueron muy bajos, del orden de 3.000 kg/ha. Como contrapartida, la maduración de los racimos fue excelente, dándonos unas pequeñas uvas sabrosas e intensamente aromáticas.

"Don Miguel Comenge 2005" está elaborado íntegramente con las uvas procedentes del "pago de las Hontanillas", viñedo plantado sobre las pobres laderas calizas de Pesquera de Duero, donde las uvas alcanzan la mayor complejidad aromática de todas nuestras viñas. El vino se caracteriza por su intenso color y su potencia aromática, llena de matices frutales, especiados, aromas de monte bajo, cacao, especias, tabaco... Un placer de vino.



Don Miguel Comenge 2005

Varietalidad: 100 % Tempranillo.

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: 12.540 y 502 magnum.

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

Envejecimiento: 21 meses roble francés .

Embotellado: Febrero 2008.

Nota de cata: Color cereza intenso. Aroma elegante, de gran expresión frutal, complejo, con carácter, mineral, sotobosque, trufas, tabaco, cacao fino. En boca es redondo, elegante, equilibrado, sabroso, graso, complejo, mostrando unos taninos suaves reflejo de la excelente maduración de esta añada.