



DOMAINE CANADELL-SANCHEZ

SAN VICENTE DE LA SONSIERRA Y LABASTIDA

RIOJA

*Familia Canadell
Carlos Sanchez*

VILLAGE - 2023

SAN VICENTE DE LA SONSIERRA - RIOJA

EL VINO |

Village San Vicente 2023 es un vino tinto que encarna la elegancia y la finura del terruño de San Vicente, en Rioja. Elaborado a partir de una mezcla armoniosa de 80 % Tempranillo y 20 % Garnacha, se abre con aromas sutiles y refinados de cereza roja madura, granada y delicada violeta, realzados por notas especiadas, cedro y un toque mineral que evoca los suelos calcáreos característicos de San Vicente.

En boca, este vino cautiva por su impecable equilibrio, combinando una textura sedosa con una frescura vibrante. Su perfil frutal se ve realzado por una estructura elegante y taninos finos que aportan profundidad y delicadeza sin llegar a dominar. La crianza en barricas de roble francés cuidadosamente seleccionadas aporta matices discretos de roble tostado y especias exóticas, enriqueciendo su complejidad mientras respeta la pureza de la fruta.

Village San Vicente 2023 es un vino de notable profundidad y equilibrio, donde la frescura y la precisión aromática se prolongan en un final elegante y persistente. Cada sorbo revela una expresión armoniosa del terruño, transmitiendo a la perfección el carácter único y la sofisticación atemporal de San Vicente.

LA AÑADA |

La añada 2023 en Rioja, y particularmente en San Vicente de la Sonsierra, se benefició de condiciones favorables para producir vinos equilibrados y expresivos. Los meses de marzo y abril trajeron precipitaciones moderadas, totalizando aproximadamente 150 mm, lo que aseguró una humedad suficiente en el suelo y favoreció una brotación uniforme. Le siguió un verano cálido y relativamente seco, con breves olas de calor que permitieron una maduración progresiva de las uvas sin un estrés hídrico excesivo. Las temperaturas medias diurnas oscilaron entre 28°C y 32°C, mientras que las noches frescas de agosto, con temperaturas en torno a los 15°C, ayudaron a preservar la acidez y a desarrollar aromas complejos.

A principios de septiembre, algunas lluvias ocasionales aportaron la humedad justa para finalizar la maduración sin diluir la calidad de las uvas. Las temperaturas elevadas durante el día favorecieron la acumulación de azúcares, mientras que las noches frescas preservaron la acidez y la frescura, dando lugar a una añada caracterizada por una profundidad aromática y una estructura frutal equilibrada. En general, la temporada vitivinícola 2023 en San Vicente de la Sonsierra estuvo marcada por condiciones climáticas ideales, contribuyendo al desarrollo de uvas de gran calidad y prometiendo una excelente añada para los vinos de Rioja.

FAMILIA CANADELL & SANCHEZ |

Fundado y dirigido por dos familias, el Domaine Canadell Sánchez es una alianza dedicada a la elaboración de vinos que rinden homenaje a la belleza de Rioja Alavesa. Nuestros 11 hectáreas, distribuidos en 19 parcelas únicas en Labastida y San Vicente, se benefician de suelos excepcionales, un microclima distintivo y la experiencia de dos familias unidas por una pasión común. Carlos Sánchez, apodado “el borgoñón español”, aporta su dedicación a la elegancia y la finura, mientras que la familia Canadell, maestros en la crianza en barrica durante cuatro generaciones, pone a disposición su saber hacer para crear vinos premium reconocidos en todo el mundo. Juntos, buscamos capturar la bebibilidad, la tensión y la complejidad del terruño de la Sonsierra, alcanzando un equilibrio perfecto entre elegancia y profundidad. Cada botella refleja nuestra búsqueda de refinamiento, elevando el carácter único de esta región extraordinaria.

CRIANZA |

12 meses de crianza en barricas de roble francés de 500 L, seleccionadas por Canadell a partir de robles de excepción, procedentes específicamente de suelos arenosos para resaltar la elegancia.

VARIETADES |

80% Tempranillo
20% Grenache

ALCOHOL | 14,0°



2023