



### VIÑEDO

D'ACÁN VC viene de uno de los viñedos más especiales que jamás he visto, está en un pago muy especial llamado el PAGO DE VALTARREÑA en la localidad de Pedrosa de Duero (Burgos) en la Ribera del Duero. Este famoso pago disfruta de un increíble *Microclima* y de un *terroir* increíble con una primera capa muy arenosa y una arcilla en la capa inmediatamente por debajo que da una estructura única al vino. Es un viñedo en vasos muy antiguos de unos 80 años de edad formado en su mayoría por Tempranillo aunque encontramos también alguna cepas de Garnacha Peluda, que aportan una mezcla PERFECTA.

### FINALIDAD DEL PROYECTO D'ACÁN VC

D'ACÁN Vega Clara 2016 es nuestro vino Top en VEGA CLARA SL. que ha sido creado con el UNICO propósito de ayudar aportando fondos para hallar una *CURA BIOLÓGICA para la DIABETES MELLITUS TIPO 1*. El 100% del beneficio obtenido con la venta de este vino se dona al centro de investigación en MIAMI llamado DIABETES RESEARCH INSTITUTE (<https://diabetesresearch.org/about-DRI-Foundation/>).

### VINIFICACIÓN, AÑADAS Y ENOLOGÍA:

Variedades: 95% Tempranillo, 5% Garnacha  
Añadas: 85% 2018 y 15% 2019  
Producción por ha: 2000Kg/ha  
Vendimia manual en cajas de 12kg  
Vinificación por parcela.  
Fermentación Maloláctica en barricas de roble Francés de capacidad 225L con batonage diario  
CRIANZA en mismas barricas de roble Francés.  
100% Roble Francés (Allier) y 100% barricas Nuevas  
Tiempo medio de CRIANZA: 18 meses.  
Fecha de Embotellado: 26/03/2021  
Producción: 1675 botellas de 0.75cl

### NOTA DE CATA

Una botella de vino representa una pequeña CAPSULA DEL TIEMPO en la cual se refleja todo lo acontecido en ese año. Si fue un año fresco o cálido, lluvioso o seco, si hubo heladas o no, y además refleja si luego nosotros supimos interpretar lo mejor que la Naturaleza nos quiso dar. Esta botella es un viaje en el tiempo lleno de AMOR. Es un vino que destila NOBLEZA como ninguno (como un auténtico Mosquetero), la mezcla de 2 añadas muy diferentes que casi al extremo han generado virtuosismo y puro EQUILIBRIO.  
2018 aporta frescura, tensión, viveza y agilidad.  
2019 aporta taninos finos y largos de eterno recorrido y de una complejidad infinita.  
Cada añada ha aportado lo mejor de sí misma y juntas alcanzan un lugar destinado solo para Grandes Vinos, aquellos que perduran durante varias décadas.  
Un vino que nos hace sentir el carácter más puro de una parcela muy especial. La nariz nos traslada a un entorno natural lleno de olores y matices naturales, como un paseo por el campo una tarde llena de luz, olores nítidos a hierbas, flores, monte bajo, olores muy frescos y con una gran precisión, todo apoyado por la crianza en bodega que aporta complejidad y que eleva el vino a un nivel superior.  
La boca es vibrante, amplia, sabrosa, muy viva. El vino recorre el alma de arriba abajo, sutil pero firme, como nuestro proyecto, con carácter, una declaración de intenciones que desde el primer sorbo hasta el último te atraparás hasta el final.  
Este es un vino para disfrutar ahora o guardar durante años, aunque nuestra recomendación es disfrutar tanto el vino como la vida, cuanto antes!

### RATINGS

92 WINE SPECTATOR, 91 WINE & SPIRITS, 91 SUCKLING