

Blecua 2008

Blecua es el resultado de una triple selección de viñedos, racimos y barricas, así se obtiene un vino excepcional, muy cubierto, con un color cereza picota, de gran intensidad aromática, con taninos firmes pero amables y con madera extraordinaria finamente integrada en un conjunto armonioso. Es un vino con un buen presente pero sobre todo con un prometedor futuro, cuya vida puede alargarse hasta por lo menos diez años.

Una de las características diferenciadoras de Blecua es que cada año es diferente, ya que solamente las mejores barricas de cada variedad son las que permanecen en cada uno de los procesos de selección.

Así, la primera cosecha comercializada de Blecua fue la de 1997 que salió al mercado en septiembre de 2000. De Blecua 1997 solamente embotellamos 15 barricas con las cuatro variedades a partes iguales: Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha y Tempranillo.

Varietades: Dada la excepcionalidad del Blecua 1998, ya que ha sido la añada histórica del Somontano, considerada por todos como la mejor desde la creación de la Denominación de Origen, se obtuvieron 68 barricas a partir de dos variedades principales: Cabernet Sauvignon y Garnacha.

Sin embargo, el Blecua 1999 no salió al mercado. El resultado final obtenido no fue el adecuado a los parámetros de calidad que consideramos para un vino de este nivel y características, por esta razón, nos saltamos la añada 1999.

Las añadas de Blecua 1997 y Blecua 1998 están agotadas. En septiembre de 2003 salió al mercado el [Blecua 2000](#), en octubre de 2004 lo hizo el elogiado [Blecua 2001](#), en mayo de 2006 el [Blecua 2002](#), y en Marzo de 2008 el [Blecua 2003](#), y en junio de 2009, el Blecua 2004.

El Blecua 2005 se presentó en octubre de 2011, el Blecua del 2007 en diciembre de 2012 y el Blecua 2008 en noviembre de 2014. La añada 2006 al igual que la de 1999 no salió al mercado.

