

Después de dedicar su vida a Bodegas Luis Cañas, la bodega familiar en Rioja Alavesa, y más tarde a Bodegas Amaren, construida para honrar la memoria de su madre, el productor Juan Luis Cañas se embarcó en el desafío de establecer un nuevo proyecto en Ribera del Duero. Después de una larga búsqueda para encontrar el terroir y los viñedos adecuados, Juan Luis Cañas se instaló en La Aguilera, una pequeña aldea en la parte norte de la DO, rica en viñas viejas plantadas en suelos de arcilla calcárea, arenosa y de grava a

una altitud de 800 -950 metros sobre el nivel del mar. Centrado en la calidad en lugar de la cantidad, Dominio de Cair aplica una viticultura equilibrada y racional en sus 85 hectáreas de viñedos controlados y propios, basado en el máximo respeto por el medio ambiente con controles de rendimiento e instalaciones modernas para obtener excelentes vinos que expresen la esencia y de la tierra donde nacieron.

VENDIMIA

Temperatures have been very high approaching levels last seen in the summer of 2003 which was one of the hottest summers of this century. These conditions have allowed us to wait for the perfect phenolic ripeness. Given Ribera's altitude, i.e., above 900m, we could harvest with polyphenols in their most optimal status without risking over ripening. The only drawback to the vintage was that the yield was 30 percent lower than the 2014 harvest.

VINIFICACIÓN

Vino de paraje del Pago de la Cruz. Las uvas se recogen a mano y se depositan en pequeños cajones. El primer proceso de selección de la uva es muy importante y se realiza en el viñedo. Al llegar a la bodega, los racimos se someten a una segunda selección manual, tras la cual se clasifican las uvas individualmente en función de su peso. Después de este doble proceso de selección, la uva se despallilla y estruja antes de realizar la fermentación alcohólica en depósitos de madera de roble.

ENVEJECIMIENTO

Tras la fermentación primaria se realiza la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés durante 18 meses. Producción limitada de 6024 botellas.



NOTAS DE CATA

Color: Color cereza oscuro con ribetes violáceos. Muy buena profundidad de color y luminosidad.
Nariz: En nariz ofrece fresas maduras, grosellas y un toque de regaliz que recuerda a las gominolas.
Boca: Ligerio y fresco, con sabores a frutos rojos. Equilibrado, con buena acidez.
Maridaje: Todo tipo de pescado y marisco. Verduras a la plancha, ensaladas y pastas.

DATOS TECNICOS

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	Más de 60 años
Viñedos	Vino de paraje de 4 parcelas: La Cruz, la Nava, Galón y Eustasio. Único en el triángulo dorado, ya que no ha habido concentración parcelaria.
Temperatura Fermentado	26°C
Período de Fermentación y Maceración	41 Días
Composición Barrica	Roble francés
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	18 Meses
Tiempo en botella	Mínimo 12 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,26g/L
pH	3,65
Libre de SO2 (MG/L)	40mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1,52g/L
Temperatura sugerida para servir	14-17°C
Vinicultor	Daniel Martínez Benito.

PREMIOS



TIM ATKIN - 2022
 UK



TIM ATKIN - 2021
 UK



TIM ATKIN - 2021
 UK

