Dominio de Cair

D.O. Ribera Del Duero

Cruz Del Pendón 2018

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

Ribera del Duero registró en 2018 la segunda mayor cosecha de su historia. Se produjo después de un 2017 de fuertes heladas que provocaron la peor sequía de la historia, cuando hubo pérdidas de hasta el 60% de la cosecha. 2018 fue un año en el que las lluvias llegaron más tarde, pero cuando lo hicieron las precipitaciones fueron superiores a la media. En cuanto a las temperaturas, ha sido una campaña fresca y sin altísimas temperaturas en julio y agosto, lo que ha permitido un buen desarrollo vegetativo de las plantas que unido al buen equilibrio hídrico del suelo ha favorecido que los viñedos produzcan gran cantidad de uva. Las ligeras lluvias al final de la cosecha también permitieron una maduración excepcional que facilitó la extracción de los compuestos de las uvas.

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 despalilla y estruja antes de realizar la fermentación alcohólica en depósitos de madera de roble.

Enveiecimiento

Tras la fermentación primaria se realiza la fermentación maloláctica y posterior crianza de 500l 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 es agradablemente intenso, con un buen equilibrio entre fruta y madera, con armoniosos toques de maderas nobles, cuero y Chocolate negro. Compota de frutas negras y especias, vainilla, clavo y regaliz. Aparecen agradables matices lácteos

Boca: complejo y poderoso. Sensación en boca suave como la seda con taninos dulces y final muy largo.

Maridaje: Todo tipo de carnes rojas, platos de caza, guisos, cordero asado







Datos tecnicos

Varietales Edad Viña

Viñedos

Temperatura de Fermentación
Período de Fermentación y
Maceración
Composición Barrica
Edad Barrica
Tiempo en Barrica
Tiempo en botella
Contenido de Alcohol (vol)
Total Acidez (gr/l)
pH
Libre de SO2 (MG/L)
Azúcar Residual (GR/L)
Temperatura sugerida para servir
Vinicultor

100% Tempranillo.
Más de 60 años
Vino de paraje de 4 parcelas: La
Çruz, la Nava, Galón y Eustasio.
Único en el triángulo dorado, ya
que no ha habido
concentración parcelaria.
26°C

41 Días

Roble francés Nueva y de un año 18 Meses Mínimo 12 Meses 15% vol 5,01g/L 3.6 40 mg/L 0,39 g/L 14-17°C Alvaro Izquierdo









WINE ENTHUSIAST -2024 USA

DECANTER - 2023 JAMES SUCKLING IWC - 2023 UK UK - 2023 USA