

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

The year began with a cold winter and enough rainfall to feed the reserves, followed by a mild spring, and dry weather during the months of May and June. Summer was irregular, stormy, with differences in temperatures ranging from 5°C at night to 27°C during the day. Harvest started with the Merlot at the end of September and finished at the end of October with the Cabernet Sauvignon. The grapes showed optimum sanitary conditions. The 2011 wines are balanced, aromatic and concentrated, with excellent acidity, sweet tannins and plenty of fruit.

### VINIFICACIÓN

Las uvas proceden de entre 5 y 6 pequeñas parcelas de viñedos con una edad media de 90 años. Las uvas se recogen a mano y se depositan en pequeños cajones. Al llegar a la bodega, los racimos se someten a una 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 antes de pasar a depósitos de roble de 7000 kg para realizar la fermentación alcohólica durante 7 días a 24 °C. Tras la fermentación maloláctica, se aplica la técnica del bâtonnage sobre lías finas durante 2 meses. Los viñedos están ubicados entre 820 y 870 metros sobre el nivel del mar. Los suelos están compuestos de marga arenosa y arcilla, con una producción máxima por hectárea de 1500 kg.

### ENVEJECIMIENTO

Tras la fermentación primaria se realiza la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés y luego la crianza continúa durante 27 meses. Producción limitada de 3400 botellas de 0,75 L. y 150 de Magnum y 30 de doble Magnum.



### NOTAS DE CATA

**Color:** Color cereza muy oscuro con ribetes violáceos. Muy buena profundidad de color.

**Nariz:** En nariz ofrece fresas maduras, grosellas y un toque de regaliz que recuerda a las gominolas.

**Boca:** Lígero 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	Una selección de entre 5 y 6 pequeñas parcelas plantadas alrededor de 1920.
Período de Fermentación y Maceración	7 días 24°C, 13-18 días para la extracción de color
Composición Barrica	Roble Francés
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	14 meses
Tiempo en botella	24 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,44g/L
pH	3.53
Libre de SO2 (MG/L)	61mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1,7g/L
Temperatura sugerida para servir	16°C
Vinicultor	Daniel Martínez Benito.