

Dominio de Cair

D.O. Ribera Del Duero

Pendón De La Aguilera 2012

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

La falta de lluvia y las altas temperaturas del verano maduraron las bayas antes de lo habitual, por lo que la cosecha avanzó. A pesar de la sequía, las diferencias de temperatura generadas por la gran altitud de nuestros viñedos, es decir, 900 m ayudaron a obtener una maduración óptima de las uvas y buenos niveles de polifenoles. La cosecha comenzó el 8 de octubre con la variedad Merlot y terminó el 24 con el Cabernet Sauvignon. Los vinos resultantes son austeros y equilibrados con notas marcadas de bayas rojas y especias.

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 despallilla 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 es intenso, con un gran equilibrio entre fruta y madera, con toques de caja de cedro, cuero y chocolate especiado. Compota de frutos negros y vainilla, clavo y regaliz. Agradables y complejos matices lácteos.

Boca: Complejo y potente, con un excelente equilibrio. Aparecen también tonos tostados y especiados, bien ensamblados con la fruta madura. Sensación en boca suave con taninos dulces y un Final largo y persistente respaldado por una buena acidez.

Maridaje: Todo tipo de carnes rojas, asados, guisos, quesos maduros y carne de cordero

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	Más de 60 años.
Viñedos	Una selección de entre 5 y 6 pequeñas parcelas plantadas alrededor de 1920.
Periodo 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.



GUÍA PEÑÍN - 2021
Spain



GUÍA PEÑÍN -
2020 Spain