

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

Vino de pueblo procedente exclusivamente de los viñedos de La Aguilera. Durante la vendimia, las uvas se depositan en pequeños cajones de 9 kg. Antes de pasar a la doble selección en mesa, los racimos se seleccionan a mano en el viñedo. Tras este doble proceso de selección, se despalillan y se estrujan para luego realizar la fermentación alcohólica en pequeños depósitos de acero inoxidable. La edad promedio de los viñedos es de 45 años y todos están ubicados entre 820 y 870 metros sobre el nivel del mar. Procedente exclusivamente de viñedos del pueblo de La Aguilera, todos propiedad de la bodega. Los suelos están compuestos de marga arenosa y arcilla, con una producción máxima por hectárea de 3000 kg.

ENVEJECIMIENTO

Tras la fermentación primaria tiene lugar la fermentación maloláctica en depósitos. El vino pasa 14 meses en barricas de roble francés y americano de primer, segundo y tercer uso para no descompensar su maravilloso contenido frutal. Para completar la crianza, luego pasa al menos otros 12 meses en botella.



NOTAS DE CATA

Color: Color rojo picota con buena profundidad.
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	95% Tempranillo, 5% Merlot.
Edad Viña	Promedio de 45-50 años.
Viñedos	Único en el triángulo dorado, ya que no ha habido concentración parcelaria.
Temperatura Fermentado	24°C
Período de Fermentación y Maceración	28 Días
Composición Barrica	Roble Francés & Americano
Edad Barrica	Barricas de 2-3 años.
Tiempo en Barrica	14 meses.
Tiempo en botella	Mínimo 12 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,29g/L
pH	3.6
Libre de SO2 (MG/L)	30mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1,5g/L
Temperatura sugerida para servir	14-15°C
Vinicultor	Daniel Martínez Benito.

PREMIOS



TIM ATKIN - 2021
 UK



IWC - 2021 UK



FALSTAFF CH -
 2021