

# Dominio de Cair

D.O. Ribera Del Duero

## Selección La Aguilera 2019

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

El año agronómico comenzó con un invierno muy seco, sin nevadas, con temperaturas de Enero y febrero muy bajas. A pesar de las pocas precipitaciones de Mayo y junio, los suelos se mantuvieron sanos hasta mediados de junio, momento en el que el aumento de las temperaturas provocó estrés hídrico en las plantas. La brotación fue por tanto bastante tardía lo que marcó mucho la añada. A mediados de julio hubo algunas tormentas de verano que vinieron muy bien a nivel vegetativo. Agosto fue un mes muy seco y comienza la viña a sufrir estrés hídrico severo, hasta los días previos de vendimia donde las temperaturas se modularon. En resumen, podemos decir que ha sido una añada fresca pero bastante seca, con un tamaño de baya que ha permitido una vinificación suave.

### 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 despallan 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:** Una nariz intensa de madera fina, cuero, caja de puros, oscuro chocolate y fruta se combinan con taninos dulces para producir un vino tinto elegante y bellamente equilibrado

**Boca:** Amplio y potente en boca con buen equilibrio. Boca carnosa, jugosa con taninos dulces. Final largo y persistente.

**Maridaje:** Todo tipo de carnes blancas y rojas, guisos, platos de caza o cordero asado

AR A E X  
Grands  
Spanish Fine Wines



### Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo
Edad Viña	Promedio de 45-50 años. Único en el triángulo dorado, ya que no ha habido concentración parcelaria.
Viñedos	
Temperatura de Fermentación	24°C
Periodo 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)	5,47 g/L
pH	3,61
Libre de SO2 (MG/L)	30 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,5g/L
Temperatura sugerida para servir	14-15°C
Vinicultor	Alvaro Izquierdo

FALSTAFF CH -  
2023



GUÍA PEÑÍN -  
2022 Spain



TIM ATKIN - 2021  
UK