

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

Mild winter and warm spring led to a not so warm summer with high temperatures in September and October. Thanks to a preventive intervention in the field, it was possible to harvest the grapes in optimum conditions of phenolic maturation, despite the rain. Wines from this vintage show a perfect balance and sweet tannins.

### VINIFICACIÓN

Las uvas se recogen a mano y se depositan en cajones pequeños, de forma que el cuidadoso primer proceso de selección tiene lugar 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.

### ENVEJECIMIENTO

Después de su fermentación primaria, maloláctica, la fermentación se realiza en roble francés nuevo por 24 meses.



### NOTAS DE CATA

**Color:** Cereza negra con tonos violáceos alrededor del borde. Muy buena profundidad de color.

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

**Boca:** Ligeroy 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 75 años en Quintana del Pidio y La Aguilera.
Temperatura Fermentado	24°C
Período de Fermentación y Maceración	42 Días
Composición Barrica	Roble Francés
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	24 meses
Tiempo en botella	Al menos 18 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	15% vol
Total Acidez (gr/l)	5,56g/L
pH	3,60
Libre de SO2 (MG/L)	123mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1,6g/L
Temperatura sugerida para servir	14-17°C
Vinicultor	Daniel Martínez Benito.

### PREMIOS



GUÍA PEÑÍN - 2021  
 Spain