

Dominio de Cair

D.O. Ribera Del Duero

Tierras De Cair 2015

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

Las temperaturas han sido muy altas acercándose a niveles vistos por última vez en el verano de 2003, que fue uno de los veranos más calurosos de este siglo. Estas condiciones nos han permitido esperar la perfecta madurez fenólica. Dada la altitud de la Ribera, es decir, por encima de los 900m, pudimos cosechar con polifenoles en su estado más óptimo sin riesgo de sobremaduración. El único inconveniente de la cosecha fue que el rendimiento fue un 30 por ciento inferior al de la cosecha de 2014.

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 despallilla 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 es intenso, con un buen equilibrio entre fruta y madera, con toques de maderas nobles, cuero y chocolate negro. Compota de frutas negras y especias, vainilla, clavo y regaliz. También aparecen agradables matices lácteos.

Boca: En boca es amplio, complejo y potente, con un buen equilibrio. También aparecen tonos tostados y especiados, bien ensamblados con la fruta. Sensación en boca suave como la seda con taninos dulces y un final muy largo y persistente

Maridaje: Todo tipo de carnes rojas, asados, guisos de caza o quesos maduros



AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	Más de 75 años en Quintana del Pidio y La Aguilera.
Temperatura Fermentado	24°C
Periodo 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)	5,84g/L
pH	3,6
Libre de SO2 (MG/L)	123mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1,79g/L
Temperatura sugerida para servir	14-17°C
Vinicultor	Alvaro Izquierdo



MUNDUSVINI
GOLD - 2023
Germany