

Dominio de Cair

D.O. Ribera Del Duero

Tierras De Cair 2018

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

Ribera del Duero registró en 2018 la segunda mayor cosecha de su historia. Se produjo después de un 2017 de fuertes heladas que provocaron la peor sequía de la historia, cuando hubo pérdidas de hasta el 60% de la cosecha. 2018 fue un año en el que las lluvias llegaron más tarde, pero cuando lo hicieron las precipitaciones fueron superiores a la media. En cuanto a las temperaturas, ha sido una campaña fresca y sin altísimas temperaturas en julio y agosto, lo que ha permitido un buen desarrollo vegetativo de las plantas que unido al buen equilibrio hídrico del suelo ha favorecido que los viñedos produzcan gran cantidad de uva. Las ligeras lluvias al final de la cosecha también permitieron una maduración excepcional que facilitó la extracción de los compuestos de las uvas.

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 18 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

CAIR
DOMINIO DE CAIR
BODEGAS

Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	Más de 75 años en Quintana del Pidio y La Aguilera.
Temperatura de Fermentación	24°C
Periodo de Fermentación y Maceración	42 Días
Composición Barrica	Roble Francés
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	18 meses
Tiempo en botella	Al menos 18 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	15% vol
Total Acidez (gr/l)	5,23 g/L
pH	3,59
Libre de SO2 (MG/L)	131 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	0,52 g/L
Temperatura sugerida para servir	14-17°C
Vinicultor	Alvaro Izquierdo



WINE
ENTHUSIAST -
2024 USA



DECANTER - 2023
UK



IWC - 2023 UK



GUÍA PEÑÍN -
2022 Spain