

Dominio de Cair

D.O. Ribera Del Duero

Tierras De Cair 2020

Dominio de Cair es el proyecto de familia Luis Cañas 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 90 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

2020 es una añada de gran interés, con unos vinos genuinos; Grado alcohólico contenido, vinos frescos, de cuerpo medio y mucha fruta roja. Las condiciones meteorológicas fueron muy favorables, sin incidencias y abundantes lluvias en primavera dando como resultado un año de ciclo corto. El verano fue caluroso y seco pero las reservas de agua del subsuelo jugaron a nuestro favor con un buen contraste térmico día/noche en La Aguilera a 800-900 metros de altitud donde se encuentran la mayoría de los viñedos. Los Viñedos de mayor edad jugaron un papel, aportando mayor resistencia a la sequía con bajos rendimientos, completando el ciclo de maduración sin contratiempos y diez días antes de lo habitual. La cosecha comenzó el 24 de septiembre y finalizó el 11 de octubre.

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
Período 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

92
POINTS

GUÍA PEÑÍN -
2024
Spain

92
POINTS

TIM ATKIN - 2024
UK