

# Dominio de Cair

D.O. Ribera Del Duero

## Cair Cuvée. 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

Las uvas se recogen a mano y se depositan en pequeños cajones. Al llegar a la bodega, los racimos se someten a una selección manual, tras la cual se clasifican las uvas individualmente en función de su peso. Tras este doble proceso de selección, se despallillan y se dejan fermentar en depósitos de acero inoxidable.

### Envejecimiento

Este vino se cría en barricas de roble francés y americano (20%) durante 9 meses. Para completar su crianza, luego pasa al menos otros 6 meses en botella.

### Notas de cata

**Color:** Capa alta y aspecto brillante, de color granate en el centro y cereza en el ribete.

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

**Boca:** Ligero 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.

AR A E X  
Grands  
Spanish Fine Wines



## Datos técnicos

Varietales	85% Tempranillo, 15% Merlot.
Edad Viña	De media 20-25 años
Viñedos	Único en el triángulo dorado, ya que no ha habido concentración parcelaria.
Temperatura Fermentado	25°C
Periodo de Fermentación y Maceración	24 Días
Composición Barrica	60% Francés & 40% Roble Americano
Edad Barrica	1-3 Años
Tiempo en Barrica	9 meses.
Tiempo en botella	Mínimo 6 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14.5% vol
Total Acidez (gr/l)	4,76g/L
pH	3.73
Libre de SO2 (MG/L)	99mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1,5g/L
Temperatura sugerida para servir	16°C
Vinicultor	Alvaro Izquierdo



MUNDUSVINI  
GOLD - 2023  
Germany

GILBERT &  
GAILLARD - 2022  
France