

Dominio de Cair

D.O. Ribera Del Duero

Cair Cuvée 2020

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

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 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 despallan y se dejan fermentar en depósitos de acero inoxidable.

Envejecimiento

Este vino se cría en barricas de roble francés y americano (20%) durante 10 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 una compleja variedad de aromas que se combinan para darnos un intenso, vino sofisticado. fruta madura, humo, pasas y licor, con notas de canela y mermelada

Boca: Ligero y fresco, con sabores a frutos rojos. Equilibrado, con buena acidez.

Maridaje: Todo tipo de carnes rojas, guisos, platos de caza, cordero asado

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 de Fermentación	25°C
Periodo de Fermentación y Maceración	24 Días
Composición Barrica	60% Francés & 40% Roble Americano
Edad Barrica	1-3 Años
Tiempo en Barrica	10 meses.
Tiempo en botella	Mínimo 6 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14.5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,11 g/L
pH	3.75
Libre de SO2 (MG/L)	89 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	0,29 g/L
Temperatura sugerida para servir	16°C
Vinicultor	Alvaro Izquierdo



MUNDUS VINI
GOLD - 2024
Germany



DECANTER - 2024
UK



WINE
ENTHUSIAST -
2024 USA



GUÍA PEÑÍN -
2023 Spain