

Dominio de Cair

D.O. Ribera Del Duero

Las Matillas 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. 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.

Vinificación

Vendimia manual en cajas de 11 Kg. Maceración pre-fermentativa en cámara frigorífica (5o) para potenciar la expresión de la fruta en el vino. Paso por doble mesa de selección. Fermentación alcohólica en depósitos de hormigón. Primero se realiza un pie de cuba con el Albillo (en su momento óptimo de maduración) y posteriormente se incorpora en ese depósito el Tempranillo. Esta co-fermentación de variedades ayuda a conseguir una nariz muy particular y a fijar color. Fermentación maloláctica en depósito de hormigón y posterior crianza

Envejecimiento

Crianza durante 12 meses en barricas de roble Francés de 500 litros y en depósito de hormigón.

Notas de cata

Color: Rojo picota, bien cubierto,

Nariz: En nariz es complejo, destacando la combinación de flores blancas, fruta roja y negra con aromas de monte bajo. Él refleja fielmente la tipicidad de la zona gracias a su floral notas y su acidez, fruto de la altitud

Boca: Resulta un vino fresco, genuino y complejo, bien estructurado y elegante, con final largo y persistente

Maridaje: Ideal para acompañar toda clase de carnes rojas, guisos, carne de cordero, jamón ibérico o quesos curados

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

CAIR
DOMINIO DE CAIR
BODEGAS



Datos técnicos

Varietales	95% Tempranillo 5% Albillo
Viñedos	Finca situada en la Aguilera en una ladera con orientación Sur, a 850 metros de altitud, rodeada de pinares, encinas y mucho monte bajo. La viña fue plantada en 1930 intercalando cepas de Tempranillo con Albillo Mayor. Suelo arcilloso.
Temperatura de Fermentación	20°
Composición Barrica	100% Francés 500 L
Edad Barrica	Nuevo
Tiempo en Barrica	12 meses
Tiempo en botella	16 meses
Contenido de Alcohol (vol)	14%
Total Acidez (gr/l)	4,84 gr / L
pH	3,72
Libre de SO2 (MG/L)	70
Total Sulphites (mg/L)	27 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,8 g/L
Temperatura sugerida para servir	16°C
Vinicultor	Alvaro Izquierdo