



## CERRO LAS CUEVAS 2017

### SELECCIÓN TERROIR

**VIÑEDO:** Uvas procedentes de nuestros viñedos en Ollauri, en los términos de “Las Laderas” y “Calitrancos”. Viejos vasos de 90 años, cultivados en marco muy estrecho y con fuerte pendiente. Mezcla de variedades, con proporción aproximada de 80% Tempranillo, 12% Graciano, 3% Mazuelo y 5% Garnacha. Suelo calizo, con superficie de canto rodado en “Las Laderas” y más arenoso en “Calitrancos”.

**RECOLECCIÓN:** Manual en cajas de 15 kg. Selección de racimos en bodega.

**LABORACIÓN:** Elaboración tradicional, con fermentación en inoxidable, realizándose suaves bazuqueos para la extracción controlada de compuestos nobles del hollejo. Fermentación maloláctica y posterior crianza en foudre de roble francés.

**SUELO:** Suelos pobres de gran contenido calizo, que alumbran vinos estructurados y con una excepcional trama tánica.

**AÑO CLIMATOLÓGICO:** La añada 2017 se conocerá como “el año de la helada”. Tras un invierno suave y seco, con un notable adelanto en la brotación, la noche de San Prudencio, el 28 de abril, las temperaturas bajaron por debajo de los cero grados en la mayor parte de nuestros viñedos. Esta circunstancia marcó definitivamente todo el manejo del cultivo a lo largo del ciclo vegetativo. La escasa producción y la sequía veraniega hicieron que todo el trabajo de campo estuviese destinado a evitar la pérdida de frescura en los diferentes vinos. Tras la vendimia más temprana conocida en Rioja, el resultado final fue excepcional, con vinos muy fragantes y equilibrados, entre otras cosas gracias al carácter fresco donde están ubicados nuestros viñedos. La contrapartida es que fue una añada corta, con un rendimiento medio inferior al habitual.

**ANALÍTICA:** Grado: 14.4%  
Ph: 3.73  
Az. red.: 2.29 g/l

**Nº DE BOTELLAS:** 5.339 (0,75 cl) y 200 Magnum

