



CERRO LAS CUEVAS 2015

SELECCIÓN TERROIR

VIÑEDO: Viejos vasos de unos 80 años de Tempranillo (95 %) con pequeño aporte de Graciano (5%), cultivados en pequeñas parcelas en Leza (Rioja Alavesa) al pie de la Sierra Cantabria. El paisaje lo conforman laderas orientadas al sur y suaves mesetas, donde el viñedo se entremezcla con viejos robles; esta vegetación espontánea es indicadora de la marcada influencia atlántica en el clima del lugar, lo que contribuye netamente en el frescor y equilibrio del vino.

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

ELABORACIÓN: Elaboración tradicional, con fermentación en inoxidable, suaves bazuqueos para la extracción controlada de compuestos nobles del hollejo. Fermentación maloláctica en barrica de roble francés, con tostado elegido para que no interfiera en la pureza de la expresión del vino original.

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

AÑO CLIMATOLÓGICO: Invierno muy lluvioso, con copiosas nevadas en las zonas más altas de la DOC. El comienzo del ciclo vegetativo tuvo lugar con altas temperaturas, lo que provocó un desarrollo rápido del aparato fotosintético de la planta. La floración fue también temprana y el inicio del desarrollo de la baya tuvo lugar en uno de los julios más cálidos de los últimos años. Agosto fue seco y fresco con buena amplitud térmica entre el día y la noche. El resultado fue una vendimia muy temprana (12 días de adelanto) con vinos con buena estructura y buen potencial de envejecimiento.

ANALÍTICA: Grado: 14.4%
Ph: 3,73
Az. red.: 2.29 g/l

Nº DE BOTELLAS: 3.912 (0,75 cl) y 60 Magnum



