



CERRO LAS CUEVAS 2018

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.

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

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

AÑO CLIMATOLÓGICO: Las condiciones climáticas de la añada 2018 fueron radicalmente diferentes a 2017. Comenzó el año con una intensa nevada el 6 de enero, que fue presagio de una añada fría y lluviosa. Tras una de las cosechas más tempranas de la historia, volvimos a una cosecha de ciclo largo, con vendimia tardía que comenzó el 8 de octubre con los viñedos más viejos y de menor producción. Los vinos de 2018 tienen gran personalidad, con frescor y carácter frutal. Una añada que recuerda a las añadas "de siempre" en Rioja, con vinos más fluidos y gran potencial de guarda.

ANALÍTICA:
Grado: 14,5%
Ph: 3,72
Az. red.: 2,29 g/l

Nº DE BOTELLAS: 4.357 (0,75 cl) y 200 Magnum

