



CERRO LAS CUEVAS 2019

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 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: El invierno fue extremadamente seco y templado, con menos precipitación de lo habitual. Algunas parcelas ubicadas en la sierra de la Sonsierra también se vieron afectadas por las heladas a finales de mayo. Ambos factores, junto con una primavera muy calurosa y seca, llevaron a una menor producción. El mes de junio se caracterizó por un clima inusualmente cálido que provocó la aparición de signos de estrés hídrico en las vides, solucionándose por completo con las lluvias durante el mes de julio y agosto. Estas lluvias permitieron que la maduración se desarrollara con suficiente vegetación y una excelente frescura que marcará el carácter de los vinos de esta añada.

ANALÍTICA: Grado: 15%
Ph: 3.62
Az. red.: 2.29 g/l

Nº DE BOTELLAS: 4.486 (0,75 cl) y 200 Magnum

