



CERRO LAS CUEVAS 2023

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 barricas de roble francés.

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

AÑO CLIMATOLÓGICO: El año comenzó con pocas precipitaciones durante enero y febrero pero con temperaturas suaves y superiores a la media. Durante abril y mayo continuaron las precipitaciones. Éstas fueron bajas pero junio trajo 15 días de tormentas y, en algunos lugares, granizo. Esta lluvia, seguida de un verano caluroso, provocó un crecimiento más rápido e indujo el envero más temprano que se recuerde. A medida que se acercaba la vendimia, las precipitaciones volvieron a aumentar, lo que alivió el estrés hídrico del momento. La cosecha fue rápida y temprana, evitando afortunadamente el granizo y tormentas que sufrió nuestra zona posteriormente.

ANALÍTICA: Grado: 14% | Ph: 3.48 | Az. red.: 2.1 g/l

Nº DE BOTELLAS: 2.492 (0,75 cl) y 47 Magnum

