

LAS CANTERAS

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

PARCELA Las Canteras

AÑO PLANTACIÓN 1931

SUPERFICIE 0.75 ha

TIPO DE UVA Tempranillo

AÑADA 2016

FECHA DE EMBOTELLADO 12 de Septiembre de 2017

CATA Este viñedo nos regala un vino poderoso, complejo y equilibrado, con una textura envolvente, con notas a frutos rojos, carácter mineral y tímido fondo al tostado de la crianza, es un vino de los que dejan huella que mantienes en el recuerdo.

ALCOHOL 14.5°

PH/ACIDEZ 3,75/5,6

AZÚCAR RESIDUAL Menos de 2.



CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA La cosecha 2016, fue muy abundante y mucha calidad. Prolongada en el tiempo, dura poco más de dos meses. 2016 ha resultado "sorprendente" por su prolongado desarrollo a lo largo de dos meses y por el incremento de las expectativas productivas que había tras un ciclo marcado por la sequía y altas temperaturas del verano. Pero una vez más, la climatología que ha acompañado el desarrollo final del ciclo ha sido decisiva para el resultado final de la cosecha. El tiempo seco y soleado que ha predominado hasta finales de octubre, así como las lluvias moderadas caídas en la tercera semana de septiembre y principios de octubre, ha resultado muy beneficioso para completar la maduración y para mantener la sanidad de la uva en perfecto estado. Sorprendentemente, en las zonas más frescas de Rioja la producción ha sido mucho más alta que la esperada al principio de la vendimia, debido al efecto producido por esas escasas lluvias.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO LAS CANTERAS, que así se llama la parcela con 87 años, se plantó en 1931 en el pueblo de Lanciego a 542m de altitud y con una superficie de 0.75 ha, 2400 cepas de tempranillo cultivadas en vaso en seco.

Viña plantada en un suelo arcillo-calcáreo con cantos rodados. Suelo pobre, en seco, de bajas producciones y buena concentración.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos, despalillado. Fermentación espontánea en tinas de 1000 kg abiertas sin remontados, con bazuqueos tradicionales y levaduras autóctonas. Posterior fermentación maloláctica y batonage de lías en barricas de roble francés y americano.

Este vino nos muestra la sabiduría de sus viejas cepas y las peculiaridades de nuestro terruño. Lo hace a través de su mineralidad, elegancia y equilibrio.

CRianza Crianza de 11 meses en barricas de roble de 225l y 500l, hasta su embotellado.

NÚMERO DE BOTELLAS PRODUCIDAS 2000 botellas.