

TIERRAS DE CAIR

Reserva

BODEGAS DOMINIO DE CAIR



VARIEDAD

100% TEMPRANILLO

VIÑEDO

Viñedos de más de 75 años situados en La Aguilera y en Quintana del Pidio a una altitud comprendida entre 820 y 850 metros.

Suelo: cascajos donde la cepa encuentra limitaciones para su desarrollo vegetativo. Condiciones ideales para conseguir una uva de excelente calidad.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA 2019

La añada 2019 se caracterizó por una primavera suave que adelantó la brotación. El verano fue muy seco, a excepción de algunas tormentas en agosto que sirvieron para aliviar el estrés hídrico del viñedo ayudando a la conclusión del ciclo vegetativo. En septiembre siguieron las temperaturas con valores más altos de lo habitual y escasez de lluvia permitiendo encontrar el momento óptimo de maduración.

Fecha de vendimia: 30/09/2019

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 11 Kg. Selección de uvas en doble mesa. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable, posterior crianza en barricas de roble francés y permanencia mínima en botella antes de salir al mercado, de 18 meses.

NOTAS DE CATA

Rojo picota, de capa muy alta. Intenso, complejo y persistente. Destacan sus aromas a fruta negra y sus matices balsámicos muy característicos del Tempranillo de viñas viejas de esta zona. Su gran complejidad procede en parte de la diversidad de los suelos de aquellos pequeños pagos seleccionados para este vino. Tierras arcilloso-calcareas, areniscas y pedregosas. Suelos que aportan al vino una gran mineralidad y volumen. Final amplio, largo, con recuerdos balsámicos que le aportan frescura y elegancia.

Alto potencial de guarda.

Temperatura de servicio 14°C a 16°C
Graduación alcohólica

