



CERRO LAS CUEVAS 2014

SELECCIÓN TERROIR

VIÑEDO: Viejos vasos de unos 80 años de Tempranillo (95%) con un pequeño aporte de Graciano (5%), cultivados en pequeñas parcelas en el pueblo de Leza, en Rioja Alavesa, al pie de la Sierra Cantabria. El paisaje lo conforman laderas orientadas al Sur y suaves mesetas, donde el viñedo se entremezcla con viejos robles; esta vegetación espontánea es indicadora de la marcada influencia atlántica en el clima del lugar, lo que contribuye netamente en el frescor y equilibrio del vino.

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 en barrica de roble francés, con tostado especialmente elegido para que no interfiera en la pureza de la expresión del vino original.

SUELO: Suelos pobres de gran contenido calizo de los que se obtienen vinos estructurados y con una excepcional trama tánica.

NOTAS DE CATA: Color rojo picota, capa alta. Muy intenso, frutal, fruta negra: arándanos, mora... También regaliz y notas procedentes del suelo (tiza). En boca es amplio, pleno, corpulento pero con buena acidez que lo vertebraba y le da longitud. Potencia, complejidad y finura.

ANALÍTICA: Grado: 14.9%
Ph: 3.73
Az. red.: 2.29 g/l.

Nº DE BOTELLAS: 3.912 (75 cl.)
60 (Magnum)

