

LAS CENIZAS

RIOJA ALTA

Un vino que toma su nombre de uno de los pueblos más importantes de la D.O.C.a Rioja: Genicero, en el corazón de Rioja Alta, de donde proceden los hermanos Hernáiz.

Un pueblo histórico por sus viñedos y la calidad de sus vinos.

CONDICIONES CLIMÁTICAS añada 2016

Las temperaturas acumuladas durante el año vitícola fueron medias para la zona. Hasta el mes de agosto fue un año frío y la viña llevó un fuerte retraso. Es a partir de ese mes cuando las temperaturas se elevan considerablemente, siendo septiembre especialmente cálido.

Las lluvias fueron escasas en Genicero, 386 mm. El invierno y la primavera fueron normales en las precipitaciones, pero desde el mes de junio hasta la fecha de vendimia, el 11 de octubre, solo llovieron 55 mm. Las plantas pudieron aprovechar muy bien la humedad, y a pesar de la sequía, aguantaron muy bien el estrés hídrico del verano.

Esta escasez de lluvia permitió la ausencia total de enfermedades. Solo fue necesario hacer vendimia en verde en la parcela de Los Hundidos debido a una alta fertilidad (racimos por cepa). Podemos hablar de una de las mejores añadas de la última década.

VENDIMIA Manual, el 10 y 11 de octubre de 2016.

VARIEDAD Tempranillo (100%).

ELABORACIÓN

La uva despalillada y parcialmente sin estrujar fermentó en depósito de hormigón. Se realizaron remontados muy suaves durante los 12 días de fermentación.

CRIANZA

18 meses en barricas de 225 litros, nuevas (40%) y usadas (60%), de roble francés (40%) y americano (60%). El vino realiza la fermentación maloláctica en bodega.

ANALÍTICA

Alcohol: 13,9% / pH: 3,60 / Acidez Total: 5,2 g/l / Acidez volátil: 0,48 g/l.

NOTA DE CATA

Color cereza granate de gran viveza. Nariz golosa y levemente voluptuosa con confitura de fruta roja y negra (cereza y ciruela) bien arropada por toques especiados (nuez moscada, canela) y notas de cacao sobre un fondo mentolado. Boca con cuerpo medio y textura sedosa y envolvente. Los taninos maduros y bien redondeados y la buena integración de la madera hacen que el vino esté ya muy bebible y listo para disfrutar. Su sello particular: un largo final de boca que recupera las notas de fruta madura que marcaron el primer contacto en nariz

ZONA: Rioja Alta, D.O.C.a. Rioja.

VIÑEDOS: Uva procedente de 3 viñedos: Puentarrón, Los Hundidos y Sanchisnal, plantados en los años 80 por la familia propietaria de Viñedos Hermanos Hernáiz.

SUELO: Suelos principalmente arcillo calcáreos con gravas en el Puentarrón y Los Hundidos; con más arcilla y cal, que dan como resultado un vino más opulento de tanino mucho más pulido y frutal, untuoso pero fresco.

Rendimientos de 5,600 kg/ha (36,50 hl/ha).

PRODUCCIÓN: 10.814 botellas de 75 cl.

20
16

