

LAS CENIZAS

RIOJA ALTA

Un vino que toma su nombre de uno de los pueblos más importantes de la D.O.C.a Rioja: Cenicero, en el corazón de Rioja Alta, (de donde proceden los hermanos Hernáiz) y cuyo nombre se cree se debe a las hogueras que los primitivos pastores dejaban a su paso por la zona.

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

CONDICIONES CLIMÁTICAS añada 2017

El 2017 fue uno de los años más tempranos de la década para lo que es habitual en Rioja Alta, aún a pesar del fuerte retraso de brotación derivado de la helada que tuvo lugar en el mes de abril, y por la que siempre será recordada esta añada.

Un año con temperaturas acumuladas superiores a la media y que resulto muy seco -podemos decir que incluso más que el 2016- pero que trajo unas lluvias a finales del mes de agosto que resultaron clave para ayudar a mitigar los efectos de la sequía y relajar el estrés hídrico de las plantas.

El mes de septiembre resultó impecable: temperaturas suaves acompañadas de una ausencia total de lluvias y de enfermedades, que, junto a los bajos rendimientos de las viñas, permitieron lograr una maduración perfecta.

El daño causado por la helada hizo que no fuera necesario realizar ningún trabajo de control de producción en el viñedo.

En conjunto, podemos decir que fue un año que siempre será recordado como difícil, pero que permitió llegar a término en condiciones óptimas y con excelentes resultados..

VENDIMIA Manual en palots de 180 kg., el 14 y 15 de septiembre de 2017.

VARIEDAD Tempranillo (100%).

ELABORACIÓN

La uva despalillada y parcialmente sin estrujar fermentó en depósito de hormigón con temperatura controlada, usando levaduras autóctonas. Se realizaron remontados muy suaves durante la fermentación.

CRIANZA

Una vez finalizada la fermentación maloláctica en barrica, el vino permaneció en barricas de roble francés (40%) y americano (60%) durante 14 meses.

ANALÍTICA

Alcohol: 14,3% / pH: 3,68 / Acidez Total: 5,0 g/l / Acidez volátil: 0,46 g/l.

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 arcilla y cal, que dan como resultado un vino más opulento de tanino mucho más pulido y frutal, untuoso pero fresco.

Rendimientos de 3,200 kg/ha (20,80 hl/ha).

PRODUCCIÓN: 14.140 botellas y 260 Magnum.

20
17

