

2014

CRUZ DEL PENDÓN

BODEGAS DOMINIO DE CAIR

VIÑEDOS

100% TEMPRANILLO

VIÑAS PLANTADAS ENTRE 1941 Y 1947.

UVA QUE PROVIENE DE 4 PARCELAS DEL PAGO DE LA CRUZ, SITUADAS A UNA ALTURA MEDIA DE 840 METROS Y CON UNA SUPERFICIE TOTAL DE 2,52 HECTÁREAS.

SUELOS FRANCO ARENOSOS, LADERAS Y TERRAZAS CON LIGERA ORIENTACIÓN ESTE.

ELABORACIÓN

VENDIMIA MANUAL EN CAJAS DE 11KG.

MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN CÁMARA FRIGORÍFICA (5°) PARA POTENCIAR LA EXPRESIÓN DE LA FRUTA EN EL VINO.

PASO POR DOBLE MESA DE SELECCIÓN.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN TINA DE ROBLE FRANCÉS DE 7.000 LITROS. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN BARRICA.

CRIANZA

18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE SEGUNDO AÑO. 50% BARRICAS DE 500L Y 50% BARRICAS DE 225L.

FECHA DE EMBOTELLADO: MAYO 2016

AÑADA 2014

LA AÑADA 2014 SE CARACTERIZÓ POR SUS TEMPERATURAS MEDIAS MÁS ALTAS DE LO HABITUAL, CON EL CORRESPONDIENTE ADELANTO DEL CICLO VEGETATIVO. SU SITUACIÓN EN ZONA FRANCO-ARENOSA HIZO QUE EL PAGO DE LA CRUZ CONSERVARA MEJOR EL FRESCOR EN LAS CAPAS PROFUNDAS DEL TERRENO, LO QUE LE AYUDÓ A SUPERAR SIN DIFICULTAD EL DÉFICIT HÍDRICO, Y DIO LUGAR A UNA EXCELENTE MADURACIÓN DE LA UVA.

FECHA DE VENDIMIA: 29 DE SEPTIEMBRE DE 2014,

RECOLECTANDO 8.730 KG DE UVA EN LA SUMA DE LAS 4 PARCELAS.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 3.492 KG

NÚMERO DE BOTELLAS: 6.024

NOTAS DE CATA

COLOR ROJO CEREZA BIEN CUBIERTO, LIMPIO Y BRILLANTE. INTENSO Y COMPLEJO EN NARIZ. EXPRESA CON VIVEZA SU FRUTA NEGRA MADURA (MORA, CIRUELA) CON TOQUES FLORALES DE VIOLETA. UN CONJUNTO TREMENDAMENTE EXPRESIVO SUTILMENTE ACOMPAÑADO DE NOTAS ESPECIADAS Y CREMOSAS.

EN BOCA SE MUESTRA FRESCO, SEDOSO, FRUTAL Y REDONDO. SU AMPLITUD ABRE CAMINO A UN LARGO RECUERDO A FRUTAS Y MONTE BAJO.

GRADO ALCOHÓLICO

14.5

