

# 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 2018

El año fue muy inestable, frío y húmedo. El granizo cayó a principios de julio afectó a algunas parcelas levemente. Esto, unido a un exceso de humedad, hizo necesario un mayor control sanitario en manejo de vegetación y tratamientos. La maduración fue más lenta de lo habitual. Las lluvias respetaron una vendimia larga y con suaves temperaturas que permitieron una buena maduración fenólica. Fue necesaria una selección exhaustiva de racimos, primero en campo y luego en mesa en bodega.

**VENDIMIA** Manual el 5 de octubre de 2018, en palots de 180 kg.

**VARIEDAD** (86%) Tempranillo y (14%) Mazuelo.

Este año se incluyó en el ensamblaje un 14% de Mazuelo de la finca "Los Hundidos", ya que, debido a la poca producción por cepa, este alcanzó una maduración impecable.

## ELABORACIÓN

Los palots se llevan en camión refrigerado a la bodega en Finca La Emperatriz. 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 16 meses.

## ANALÍTICA

Alcohol: 14,3% / pH: 3,66 / Acidez Total: 5,3 g/l / Acidez volátil: 0,54 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 más pulido y frutal, untuoso pero fresco.

Rendimientos de 5,000 kg/ha (32,50 hl/ha).

**PRODUCCIÓN:** 12.520 botellas.

GUÍAPEÑÍN

Guía Peñín, 2021

91 puntos

20  
18

