

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 2019

La 2019 fue, en general, una añada de altísima calidad en la D.O.C.a Rioja. En nuestros viñedos se caracterizó por un menor vigor que dio como resultado racimos más pequeños, menos compactos y con uvas de menor tamaño, condiciones clave para la máxima calidad.

A esta expresión vegetativa más reducida de lo habitual y su menor producción, se unieron unas condiciones climáticas óptimas a lo largo de toda la vendimia, asegurando un perfecto estado sanitario en el viñedo. Además, las lluvias se repartieron casi uniformemente durante todo el ciclo vegetativo, sin accidentes climáticos importantes.

Una cosecha de excelente calidad, que ha dado como resultado vinos que muestran una alta carga polifenólica y que cuentan con gran estructura y colores intensos.

En definitiva, una añada ejemplar que invita a pensar en un elevado potencial de envejecimiento.

VENDIMIA Manual, el 25, 27 y 28 de septiembre de 2019, en palots de 180 kg.

VARIEDAD (100%) Tempranillo.

ELABORACIÓN

Los palots se llevan en camión refrigerado a la bodega en Finca La Emperatriz. La uva despallada y parcialmente estrujada, se encuba en depósito de hormigón. Posteriormente fermenta a temperatura controlada, gracias a levaduras autóctonas. Se realiza un suave remontado diario durante la fermentación, que se prolongó durante 14 días.

CRIANZA

Una vez finalizada la fermentación maloláctica en barricas nuevas (60%) y de segundo uso (40%), el vino permaneció en barricas de roble francés (50%) y americano (50%) durante 18 meses.

ANALÍTICA

Alcohol: 13,3% / pH: 3,68 / Acidez Total: 5,1 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 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 5,800 kg/ha (37,70 hl/ha).

PRODUCCIÓN: 14.650 botellas.

20
19



VALORACIONES

Guía Peñín, 2022	93 puntos
James Suckling, 2021	92 puntos
Tim Atkin, 2022	90 puntos