

# 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 2020

La 2020 fue una añada complicada. Las temperaturas suaves del invierno dieron lugar a una brotación más temprana de lo habitual en el viñedo, que se vio afectada por una primavera muy lluviosa. Esto complicó mucho las cosas ya que, de manera generalizada, hubo fuertes ataques de mildiu.

El periodo de floración continuó con temperaturas bajas y lluvias constantes, lo que provocó un corrimiento generalizado en el viñedo. Muchas de las flores del racimo abortaron y no llegaron a convertirse en bayas.

Una situación que, por momentos, parecía tremendamente adversa (racimos secos por el mildiu, corrimiento...), que, sin embargo, se convirtió en perfecta para hacer un vino excelente, gracias a la poca carga de las cepas con racimos muy abiertos y con bayas pequeñas. A estas condiciones se sumó un verano seco y caluroso que permitió una maduración increíble.

Tras la adversidad, el resultado es un vino que se muestra potente, pero de una gran finura.

**VENDIMIA** Manual, el 16 y 17 de septiembre, 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 despalillada 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

13 meses en bodega, 60% de roble americano y 40% francés (20% nuevo y 20% de un vino).

## ANALÍTICA

Alcohol: 14,2% / pH: 3,71 / Acidez Total: 5 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 4,595 kg/ha (31,70 hl/ha).

**PRODUCCIÓN:** 14.630 botellas.

20  
20



## VALORACIONES

Robert Parker, 2022	91 puntos
Guía Peñín, 2023	92 puntos
James Suckling, 2022	92 puntos
Tim Atkin, 2023	90 puntos