

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 2022

Año excepcional, marcado por temperaturas récord, sequía intensa y olas de calor extremas en toda la región de la Rioja Alta. Durante julio y agosto, las temperaturas superaron con frecuencia los 40 °C, acompañadas de noches inusualmente cálidas que apenas descendían de los 20 °C. La proximidad al río Ebro permitió suavizar ligeramente estas temperaturas nocturnas, ofreciendo un respiro térmico a las cepas.

Las precipitaciones fueron escasas a lo largo del año, muy limitadas en primavera y prácticamente inexistentes en verano. Este acumulado de calor adelantó la vendimia, que se convirtió en una de las más tempranas de la historia reciente. Las viñas, especialmente las jóvenes, sufrieron un estrés hídrico considerable, mientras que los viñedos viejos, como los de Las Cenizas, soportaron mejor la falta de agua. La sequía prolongada y la ausencia de humedad favorecieron una sanidad excepcional, dando lugar a bayas pequeñas y muy concentradas.

El Tempranillo demostró una notable capacidad de adaptación al calor, generando vinos con gran potencial de guarda, amplios y estructurados que se beneficiarán del tiempo en botella, ganando complejidad y elegancia.

En definitiva, una añada **más mediterránea** que la de 2021, que tuvo un perfil más atlántico.

VENDIMIA Manual, entre el 14 y el 16 de septiembre, en palots de 180 kg.

VARIEDAD (100%) Tempranillo.

ELABORACIÓN

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 12 días.

CRIANZA

17 meses en bodega, 50% de roble americano y 50% francés (50% nuevo y 50% usado).

ANALÍTICA

Alcohol: 14,2% / pH: 3,61 / Acidez Total: 5,4 g/l / Acidez volátil: 0,52 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 5,450 kg/ha (32,65 hl/ha).

PRODUCCIÓN: 16.920 botellas y 515 Magnum.

20
22



VALORACIONES

Robert Parker, 2025	91 puntos
Tim Atkin, 2025	90 puntos
James Suckling, 2025	91 puntos
Gourmets, 2026	97 puntos