

LAS CENIZAS

RIOJA ALTA

Un vino que toma su nombre de uno de los pueblos más importantes de la D.O.C.a Rioja: Genicero, en el corazón de Rioja Alta, de donde proceden los hermanos Hernáiz.

Un pueblo histórico por sus viñedos y la calidad de sus vinos.

CONDICIONES CLIMÁTICAS añada 2015

Invierno muy lluvioso con una fuerte nevada. En Marzo y Junio se recogieron 60 mm. Las temperaturas suaves de primavera favorecieron una buena brotación y un buen ciclo vegetativo, con un adelanto respecto a los últimos años. El final de la maduración coincidió con un Septiembre seco, alcanzándose una buena madurez, con un estado sanitario perfecto. En las zonas frescas, se obtuvieron vinos muy aromáticos a pesar de una graduación algo alta, con finura, elegancia y muy equilibrados. La maduración en toda la D.O. se unificó por primera vez en la historia, concentrándose las fechas de vendimia de las zonas tardías y tempranas.

VENDIMIA Manual, el 19 de Septiembre

VARIEDAD Tempranillo (98%) y Mazuelo (2%).

ELABORACIÓN

La uva despalillada y parcialmente sin estrujar fermentó en depósito de acero inoxidable abierto. Se realizaron remontados muy suaves durante los 10 días de fermentación.

CRIANZA

16 meses en barricas de 225 litros, nuevas (40%) y usadas (60%), de roble francés (40%) y americano (60%). El vino realiza la fermentación maloláctica en barrica.

ANALÍTICA

Alcohol: 13,9% / pH: 3,69 / Acidez Total: 4,9 g/l / Acidez volátil: 0,54 g/l.

NOTA DE CATA

Cereza intenso con borde violáceo. En nariz destacan los aromas de fruta negra bien madurada (mora, ciruela) junto a finas notas especiadas creando un buen perfil de tempranillo de zona soleada. La madera, en segundo plano, cede todo el protagonismo a la fruta. El paladar es amplio y un punto voluptuoso, con buena dimensión frutal, sabroso y seductor. Muy bebible ya gracias a su textura redonda y a sus taninos maduros.

ZONA: Rioja Alta, D.O.C.a. Rioja.

VIÑEDOS: Uva procedente de 4 viñedos: Puentarrón, Los Hundidos, Sanchisnal y Carril, plantados en los años 80 por la familia propietaria de Viñedos Hermanos Hernaiz.

SUELO: Suelos principalmente arcillo calcáreos con gravas en el Puentarrón y Los Hundidos; con más arcilla y cal, que dan como resultado un vino más opulento de tanino mucho más pulido y frutal, untuoso pero fresco.

Rendimientos de 5,500 kg/ha (35,75 hl/ha).

PRODUCCIÓN: 6,643 botellas de 75 cl.

20
15

