

CANTIGA CRIANZA D.O.C. RIOJA

Daniel Puras lleva toda su vida entre viñas y calados y ha recibido toda la tradición vitivinícola de sus antepasados. Además, se ha formado con diversos cursos de viticultura y enología.

La viticultura.

Daniel posee 11 hectáreas de viñedo, todas ellas dentro del término de Briones, en la Rioja Alta. Sus viñas más viejas tienen ahora más de sesenta años, mientras que el resto las plantó entre 1985 y 1990. Daniel practica una viticultura seria, planificada y concienzuda, enfocada a la elaboración de vinos de calidad, con unos rendimientos muy bajos -inferiores a los 6.000 Kg. por hectárea- y responsable con el medio ambiente en cuanto a fertilizantes y tratamientos.

Sus viñas se encuentran en la histórica zona de Valpierre, a 450 metros de altitud y con orientación sudeste y este. La tierra es arcillo-calcárea, lo que unido a la inclinación de las laderas facilita un muy buen drenaje del suelo. Las viñas, plantadas en vaso y en espaldera, son de la variedad Tempranillo. La vendimia se realiza a mano de manera tradicional, evitando las horas de más calor para que la uva llegue a Bodega en las mejores condiciones.



El vino.

Cantiga fue elaborado por despalillado a partir de uvas Tempranillo. La fermentación transcurrió a 26° C con frecuentes remontados.

Ha sido criado durante 18 meses en barricas de roble francés (20%) y americano (80%).

Antes de su embotellado, el vino ha sido decantado en numerosas ocasiones y suavemente filtrado para no alterar ni la viveza de su color ni la intensidad de sus aromas.

Notas de cata:

Vista. Oscuro color rojo cereza.

Nariz. Frutas rojas maduras (fresas, grosellas) y ciruelas, con toques especiados (regaliz, pimienta) provenientes del roble.

Boca. Taninos firmes y dulces. Frutas frescas (albaricoques, moras). Combina toda la fruta y la frescura de un vino joven con la estructura y longitud de un Rioja bien envejecido.