

CANTIGA TEMPRANILLO 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. Sus vinos han merecido siempre gran atención en la Rioja Alta.

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.

El vino.

Cantiga fue elaborado por despalillado a partir de uvas 100% Tempranillo en octubre de 2012.

La fermentación transcurrió a 27° C con suaves remontados.

Ha sido criado durante seis meses en barricas de uno y tres años de roble francés y americano.

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

Notas de cata:

Vista. Rojo violáceo intenso y brillante.

Nariz Predominio de los aromas frutales (frambuesas, guindas) y florales (violetas) sobre un fondo balsámico y mineral del terruño.

Boca El contrapunto llega en forma de aromas tostados (avellanas) y especiados (vainilla, pimienta) que avalan su bien medido reposo en roble. Sorprendentemente largo para un vino de año.