

CANTIGA CRIANZA 2004 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. En los dos últimos años, Daniel Puras ha ganado el concurso de vinos jóvenes de la región.

La viticultura. Daniel posee once 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 100% Tempranillo en octubre de 2004. La fermentación transcurrió a 27° C con frecuentes remontados en cerrado. Ha sido criado durante trece meses en 37 barricas de uno y tres años de roble francés y americano, todas de la casa Murúa. 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. La producción de Cantiga Crianza 2004 es 11.100 botellas.

Información técnica:

Acidez Total: 5,3 g. de ácido tartárico/litro.
Acidez Volátil: 0,50 g. de ácido acético/litro.
Grado alcohólico: 14 %
pH: 3.40

Notas de cata:

Vista. Oscuro color rojo cereza.

Nariz. Frutos negros maduros (moras, arándanos), con toques especiados (regaliz, pimienta) y ahumados provenientes del roble.

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