

CANTIGA 2006 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 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 2006. La fermentación transcurrió a 28° C con frecuentes remontados en cerrado. Ha sido criado durante **cinco meses en 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.

Información técnica:

Acidez Total: 5,4 g. de ácido tartárico/litro.

pH: 3.60

Grado alcohólico: 13,5 %

Producción: 18.100 botellas

Ficha de cata:

Rojo violáceo intenso y brillante.

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

