

# LAS CENIZAS

RIOJA ALTA

Un vino que toma su nombre de uno de los pueblos más importantes de la D.O.C.a Rioja: Cenicero, en el corazón de Rioja Alta, -de donde proceden los hermanos Hernáiz- y cuyo nombre se cree se debe a las hogueras que los primitivos pastores dejaban a su paso por la zona.

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

## CONDICIONES CLIMÁTICAS añada 2021

La 2021 fue una añada que se caracterizó principalmente por ser muy seca. El mes de febrero, muy cálido, dio paso a un año que continuó sin episodios climáticos reseñables. La brotación del viñedo en fechas normales fue más tardía que la añada anterior, muy temprana.

La primavera fue cálida y muy poco húmeda lo que provocó que se acelerara el desarrollo vegetativo. Las lluvias se dieron de manera muy irregular a lo largo del año siendo junio el mes más lluvioso, seguido de lluvias puntuales, temperaturas moderadas y noches frescas que se extendieron durante todo el verano.

Unas condiciones ideales para el viñedo que favorecieron la producción de compuestos aromáticos y una importante acidez natural que se ha traducido en vinos frescos de una madurez óptima.

La escasez de agua durante los meses de verano propició una buena sanidad en el viñedo y unas condiciones idóneas durante la vendimia, que llegó unos 10 días más tarde que el año anterior, alcanzando una fecha propia de una añada fresca.

**VENDIMIA** Manual, entre el 23 y el 29 de septiembre, en palots de 180 kg.

**VARIEDAD** (100%) Tempranillo.

## ELABORACIÓN

La uva despalillada y parcialmente estrujada, se encuba en depósito de hormigón. Posteriormente fermenta a temperatura controlada, gracias a levaduras autóctonas. Se realiza un suave remontado diario durante la fermentación, que se prolongó durante 12 días.

## CRIANZA

17 meses en barrica, 60% de roble americano y 40% francés (20% nuevo y 20% de un vino).

## ANALÍTICA

Alcohol: 14,3% / pH: 3,69 / Acidez Total: 5,5 g/l / Acidez volátil: 0,58 g/l.

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

**VIÑEDOS:** Uva procedente de 3 viñedos: Puentarrón, Los Hundidos y Sanchisnal, plantados en los años 80 por la familia Hernáiz.

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

Rendimientos de 5,830 kg/ha (37,80 hl/ha).

**PRODUCCIÓN:** 20.270 botellas y 1.028 Magnum.

20  
21



## VALORACIONES

Robert Parker, 2024	91 puntos
Guía Peñín, 2024	92 puntos
James Suckling, 2023	92 puntos