

Información Técnica LA CUEVA DEL CONTADOR 2017



SALIDA AL MERCADO:	Septiembre 2019
COSECHAS ANTERIORES:	1996, 1998, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015 y 2016
FINCAS DE PROCEDENCIA:	San Pablo, La Raicilla, Las Llanas, El Hoyo y La Isilla
MUNICIPIOS:	San Vicente de la Sonsierra
REGIÓN:	Rioja
VARIEDAD DE UVA:	100 % Tempranillo

VITICULTURA

ESTILO DE PODA:	En vaso
CULTIVO:	Secano
IRRIGACIÓN:	No
COSECHA EN VERDE:	Sí
PRODUCCIÓN POR CEPA:	0,9 Kg.
VENDIMIA:	Del 24 al 25 de Septiembre

ELABORACIÓN

DESPALILLADO:	Sí
ESTRUJADO:	No
FERMENTACIÓN:	Tinos de madera de roble
CRianza ESTIMADA:	19 meses
TIPO DE BARRICAS:	Barricas nuevas 100% roble francés.
CLARIFICACIÓN:	No
EST. POR FRÍO:	No
FILTRACIÓN:	No

ANÁLISIS

ALCOHOL:	14,93 %
ACIDEZ TOTAL:	5,85 g/l
PH:	3,58

PRODUCCIÓN

12.000 botellas

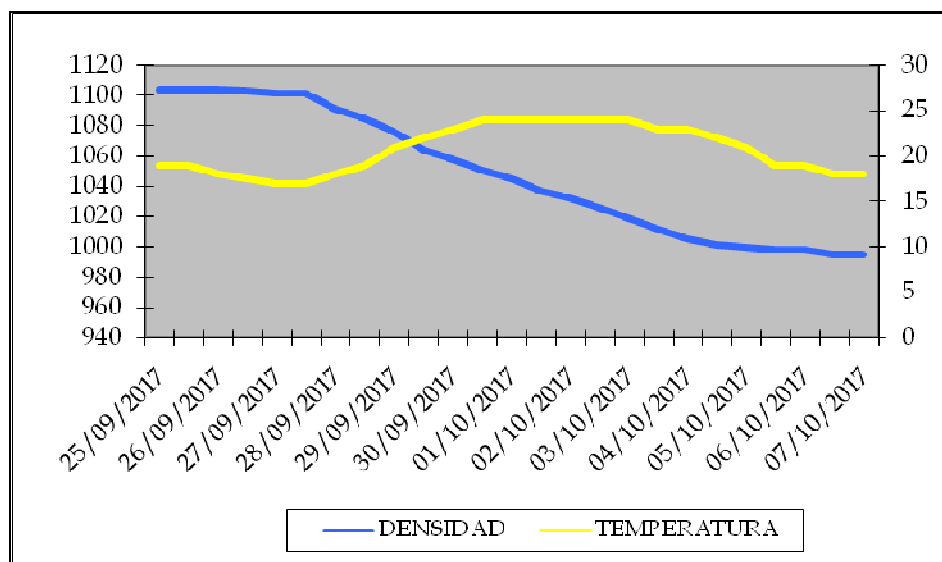
ELABORACIÓN

El ensamblaje de **La Cueva del Contador 2017** se realizó uniendo los vinos yema que fermentaron en dos tinós de madera de roble francés:

TINO N°	CAPACIDAD	TIPO	VINO YEMA	% TOTAL
28	5.300 L	Ovalado	4.700 L	52%
29	5.300 L	Ovalado	4.400 L	48%
Total			9.100 L	100%

Detallamos a continuación la procedencia de las uvas encubadas, el tipo de suelo del que proviene, la fecha de vendimia, la variedad de uva; así como los datos obtenidos durante el seguimiento de la fermentación:

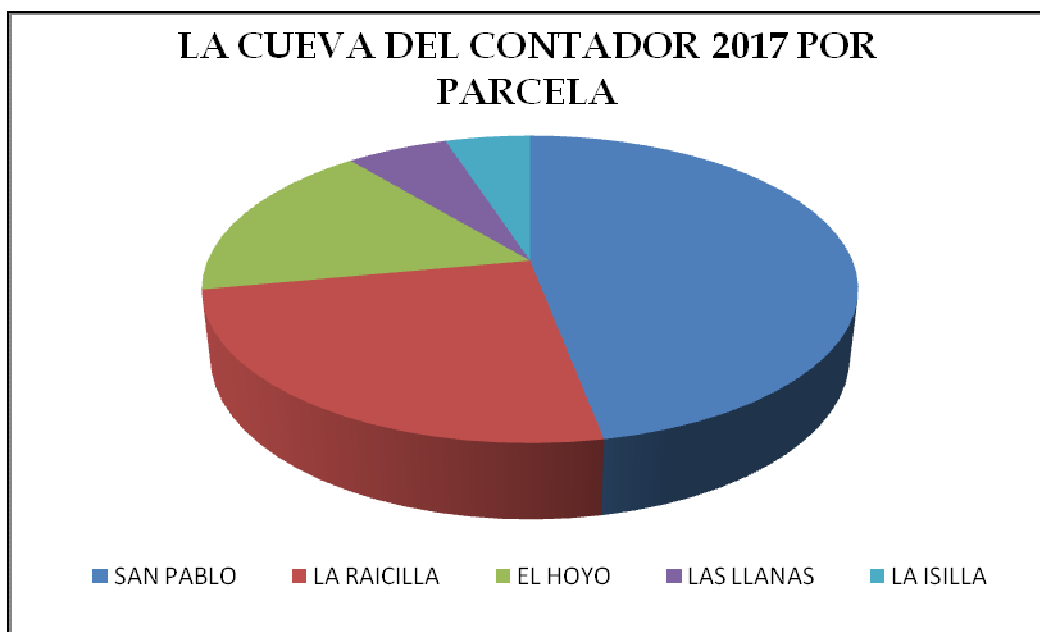
PARCELA	TIPO DE SUELO	VARIEDAD	FECHA VENDIMIA
San Pablo	Arcillo calcáreo	Tempranillo	24/09/2017
La Raicilla	Arenoso calcáreo	Tempranillo	24/09/2017
El Hoyo	Arcillo calcáreo	Tempranillo	24/09/2017
Las Llanas	Arcilloso	Tempranillo	25/09/2017
La Isilla	Arcillo calcáreo	Tempranillo	25/09/2017



Las fermentaciones se iniciaron después de un periodo de maceración en frío, con la uva a una temperatura cercana a los 17 °C, de entorno a 4 días. Arrancadas las fermentaciones, éstas se desarrollaron de forma lenta con unas temperaturas controladas de entre 21 °C y 24 °C, y una duración de 8 días.

El porcentaje de uvas de cada parcela del ensamblaje final se muestra en el siguiente cuadro:

LA CUEVA DEL CONTADOR 2017	
PARCELA	% PARCELA
SAN PABLO	47%
LA RAICILLA	25%
EL HOYO	17%
LAS LLANAS	6%
LA ISILLA	5%



En esta añada 2017, se seleccionaron viñedos de entre 35 y 55 años de edad para elaborar **La Cueva del Contador 2017**, llevándolos a producciones de un kilogramo de uva por cepa para conseguir las concentraciones de fruta y tanino deseadas.

Nota de Cata

La Cueva del Contador 2017 es brillante con capa muy alta, con color rojo-morado.

En nariz es profundo y voluminoso. Destacan las frutas rojas y negras en compota con toques especiados, minerales y balsámicos, además de notas tostadas. Con la madera presente, fina y por integrar. Buena evolución.

En boca se muestra potente y bien equilibrado en cuanto a madurez y frescura. Tiene un final muy largo y fresco. Elegante y fino.