

Cuesta de las Liebres 2014 define las virtudes de esta ladera de pendiente pronunciada y de la viticultura extrema que aquí desarrollamos. Viñedo guiado en vaso vertical, arropado por el monte bajo. Queremos subrayar la complejidad y la fuerza de este vino con el que sentimos que, añada tras añada, vamos alcanzando nuevas cotas de compromiso con la naturaleza, nuestra tierra y su historia. La cuna de un tinto fino apasionante. Nuestra viña más precisa y pura.

Elaborado solo en vendimias únicas. Nuestra viticultura asume el reto de la naturaleza. Un vino radical, de raíz. Elegante, potente y muy persistente. Un vino auténtico.

CUESTA DE LAS LIEBRES

2014

BODEGA FAMILIAR DESDE 1987
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD
ORIGEN · ALMA · EMOCIÓN

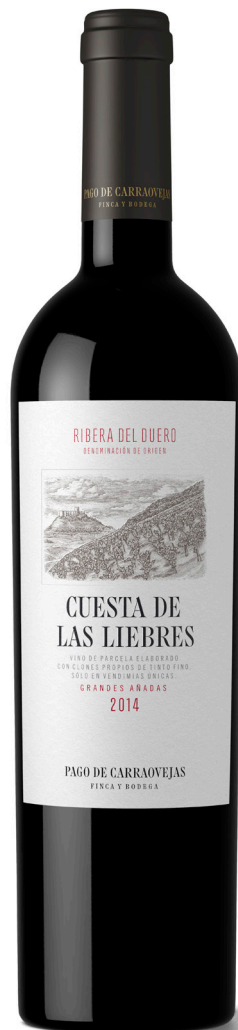
RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

De un ciclo temprano, un fruto de gran calidad

El invierno frío y lluvioso dio paso a una primavera cálida y seca que aceleró el ciclo de la vid. En abril, nuestras cepas dieron signos de una actividad precoz. Entramos en verano con temperaturas moderadas y mínimas nocturnas bajas. El rocío fue una constante en los amaneceres de julio y agosto. El inicio de septiembre resultó muy caluroso, lo que benefició el desarrollo de la uva. La última semana de septiembre iniciamos la vendimia en la Cuesta de las Liebres. Un episodio de lluvias prolongó la cosecha, aunque finalmente, obtuvimos una uva tinto fino con un gran potencial de sabor y distinción.

La viña más precisa y pura

Plantadas en vaso vertical, las vides de la Cuesta de las Liebres remontan una pronunciada ladera. En la parte alta limitan con un denso pinar en el que habitan varias especies de aves y mamíferos de la fauna autóctona. Es nuestro gran paraje, donde el tinto fino muestra su expresión más pura. Los suelos son de marga caliza, con afloramientos de yesos y sales calcáreas



de un tono blanquecino muy característico. Esta geología terciaria, unida al clima extremo propio de la meseta, son elementos esenciales para que el viñedo trasmita un carácter lleno de energía y autenticidad.

Una elaboración que busca el carácter del lugar

Como en cada añada, y tras una primera selección en el viñedo, vendimiamos a mano y trasladamos la uva en cajas de reducido volumen hasta la bodega, donde pasó por cámara de frío y mesa de selección. Movimos la uva usando exclusivamente la fuerza de la gravedad. Las fermentaciones alcohólica y maloláctica se llevaron a cabo en pequeñas tinas de madera, con levaduras autóctonas y microbiota de nuestra finca para mostrar y resaltar la personalidad del terruño. El vino permaneció 24 meses en barricas nuevas de roble francés de grano extrafino. La cosecha de Cuesta de las Liebres 2014 fue embotellada en la primavera de 2017.