

CUESTA DE LAS LIEBRES

Añada 2018

Cuesta de las Liebres 2018 define las virtudes de esta ladera de pendiente pronunciada y de la viticultura extrema que aquí se desarrolla. Viñedo guiado en vaso vertical, arrojado por el monte bajo. La estructura y complejidad de este vino es el reflejo del compromiso con la naturaleza, el terroño y la historia del entorno. La cuna de un tempranillo apasionante. La expresión de una viña precisa y pura. Elaborado solo en vendimias únicas. Nuestra viticultura asume el reto del de un relato en igualdad entre el ser humano y la naturaleza. Un vino radical, de raíz. Potente y muy persistente. Un vino auténtico.

Un ciclo equilibrado

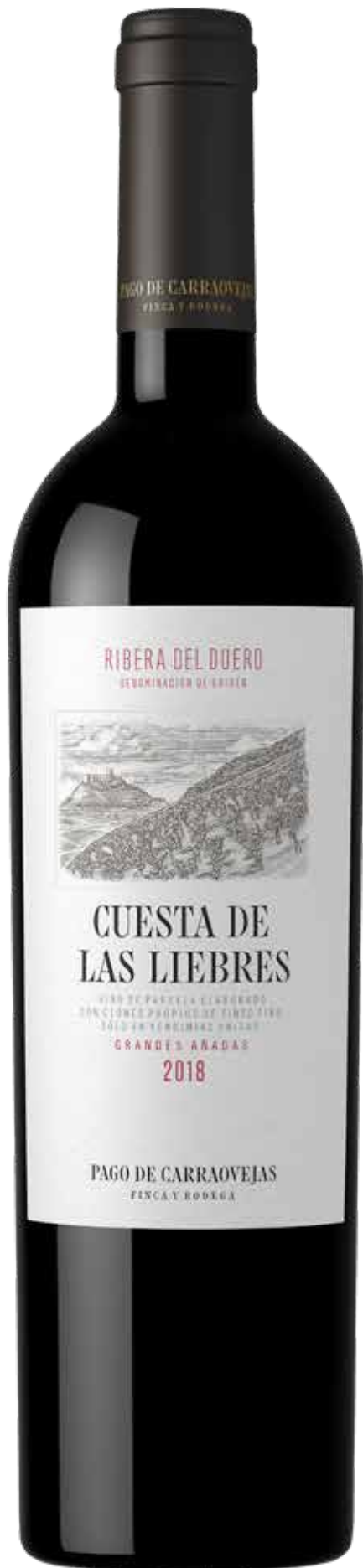
Tras un 2017 extremo, 2018 fue un año propicio climatológicamente. Desde el invierno las precipitaciones en forma de nieve y de agua restablecieron el equilibrio que necesitaba el viñedo. La primavera, húmeda, junto a las nevadas y el frío, se prolongaron hasta el mes de abril. Esta cantidad de agua acumulada favoreció el vigor de las plantas que se controló, de manera natural, mediante el uso de cubiertas vegetales. El trabajo del equipo de viticultura y un verano caluroso ayudaron a controlar la fuerza del viñedo beneficiando un final de ciclo óptimo y, consecuentemente, una gran añada. La vendimia se realizó entre el 29 de septiembre y el 12 de octubre.

El poder de la parcela

El viñedo de la Cuesta de las Liebres se asienta en una acentuada pendiente con una rica biodiversidad. Las vides, plantadas en vaso vertical, lindan en la parte alta con un pinar en el que conviven diversas especies autóctonas de flora y fauna. Las sales calcáreas de tono blanquecino asoman en un terroño de marga caliza. Estos elementos, junto al mesoclima de la zona son rasgos distintivos que permiten al viñedo transmitir un carácter lleno de energía y autenticidad. Un gran paraje donde el tempranillo muestra su expresión más pura.

El carácter de un pequeño reducto

La uva de la Cuesta de las Liebres fue recolectada a mano después de un seguimiento exhaustivo durante su ciclo de maduración y tras una primera selección en viñedo. Se trasladó en pequeñas cajas hasta bodega, donde pasó por cámara de frío y mesa de selección. El mosto se movió por gravedad y las fermentaciones alcohólica y maloláctica se llevaron a cabo en pequeñas tinas de madera. Para marcar la personalidad del terroño, durante este proceso se utilizaron levaduras propias de nuestra finca. El vino permaneció 24 meses en barricas nuevas de roble francés de grano extrafino. La añada 2018 se embotelló en la primavera de 2021.



CUESTA DE LAS LIEBRES

2018 Vintage

Cuesta de las Liebres 2018 defines the virtues of this steep slope and the extreme viticulture that takes place here. Vertical goblet-trained vineyard, surrounded by scrubland. The structure and complexity of this wine reflect the commitment to nature, terroir and the history of the environment. The cradle of an exciting tempranillo. The expression of a precise and pure vine.

The balance of 2018

After an extreme 2017, climate conditions were favourable in 2018. From the winter, the precipitation, in the form of snow and water, restored the balance that the vineyard needed. The wet spring, along with snowfall and cold, lasted until April. This amount of accumulated water favoured the vigour of the plants that were naturally controlled through the use of plant covers. The work of the viticulture team and a hot summer helped control the vineyard's strength, benefiting an optimal end of the cycle and, consequently, a great vintage. Harvesting took place between 29th September and 12th October.

The power of the plot

The Cuesta de las Liebres vineyard sits on a steep slope with a rich biodiversity. The vines, planted in a vertical vase, border the upper part of a pine forest in which various native species of flora and fauna coexist. The whitish-coloured calcareous salts are visible in a terroir of limestone marl. These elements, together with the area's mesoclimate, are distinctive features that allow the vineyard to convey a character full of energy and authenticity. A great spot, where Tempranillo shows its purest expression.

The character of a small stronghold

Cuesta de las Liebres grapes were harvested by hand after exhaustive monitoring during the ripening cycle and after an initial selection in the vineyard. It was transported in small boxes to the winery, passing through a cold chamber and selection table. The grape must was moved by gravity, and the alcoholic and malolactic fermentations were carried out in small wooden vats. In order to mark the personality of the terroir, our own yeasts were used during this process. The wine was aged for 24 months in new extra fine-grain French oak barrels. The 2018 vintage was bottled in the spring of 2021.