



CUESTA DE LAS LIEBRES

2015

Añada 2015

Cuesta de las Liebres 2015 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 tempranillo apasionante. Nuestra viña más 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.

CUESTA DE LAS LIEBRES

2015

Una añada atípica de una extraordinaria calidad

Podríamos destacar la añada 2015 por su ciclo de maduración atípico. El invierno no fue especialmente frío y tuvo escasas precipitaciones. Todo ello provocó que los primeros lloros vegetativos comenzasen a finales del mes de marzo. La subida de las temperaturas y el incremento de las precipitaciones produjo una brotación generalizada de las viñas en abril. En la segunda quincena del mes de mayo, se dieron varios días de fuertes heladas con una incidencia desigual en cada una de las parcelas; reduciendo el rendimiento de los viñedos y favoreciendo la concentración. La escasez de lluvia en los últimos meses del ciclo de maduración, junto a las elevadas temperaturas medias, trajeron una vendimia tranquila y ordenada, que se inició el 24 de septiembre y finalizó el 15 de octubre, de la que destacamos una gran calidad y excelente estado sanitario de la uva.

El poder de la parcela

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 tempranillo muestra su expresión más pura. Los suelos son de marga caliza, con afloramientos de 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 transmita un carácter lleno de energía y autenticidad.

El carácter de un pequeño reducto

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 tinajas de madera, con levaduras autóctonas 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 2015 fue embotellada en la primavera de 2018.

