LAS CENIZAS
El Puentarrón

2023

El Puentarrón forma parte del origen de Las Cenizas. Su elaboración por separado a lo largo de los años permitió a Eduardo y Víctor Hernáiz descubrir en esta parcela una expresión singular, con identidad suficiente para dar lugar a un vino propio. Las Cenizas - El Puentarrón 2023 nace de esa experiencia: una interpretación más directa, fresca y precisa de Cenicero, reservada únicamente para aquellas añadas en las que el viñedo reúne las condiciones necesarias para mostrar su mejor expresión.

CONDICIONES CLIMÁTICAS añada 2023

Una añada cálida pero equilibrada. Tras un invierno seco, abril comenzó frío, aunque las temperaturas medias adelantaron la brotación. Mayo y junio siguieron una línea templada y seca, hasta las lluvias de finales de junio, que aportaron reservas de agua para el verano.
Julio fue moderado y con noches frescas, favoreciendo una maduración lenta. Agosto resultó cálido y seco, aunque las viñas de Cenicero soportaron bien el estrés térmico gracias a sus suelos profundos. Las lluvias ligeras y las temperaturas suaves de septiembre ralentizaron la maduración y permitieron alcanzar un equilibrio óptimo.
En conjunto, 2023 dejó vinos maduros, pero frescos y de expresión frutal muy limpia, reflejo de un año cálido bien resuelto

VENDIMIA Manual, el 20 de septiembre, en palots de 180 kg.

VARIEDAD 100% Tempranillo.

ELABORACIÓN

Después de una primera selección de cepas y racimos en el viñedo, la uva pasa por una segunda selección en mesa antes del despalillado. La vinificación combina un 50 % de bayas enteras y un 50 % de bayas ligeramente estrujadas, con una maceración prefermentativa en frío de 48 horas. La fermentación alcohólica se desarrolla durante 12 días en depósitos de hormigón a baja temperatura (22–23 °C). Posteriormente, el vino pasa directamente a barricas de roble francés de 500 litros, donde completa la fermentación maloláctica y la crianza.

CRIANZA

17 meses en roble francés nuevo, en bocoy de 500. El vino se embotelló en julio de 2025.

ANALITICA

Alcohol: 14,3% / pH:3,41 / Acidez Total: 6 g/l / Acidez volátil: 0,4 g/l.

ZONA: D.O.Ca. Rioja, Rioja Alta, Cenicero. Valle del Najerilla.

VIÑEDO: Selección parcelaria del viñedo El Puentarrón, plantado en vaso en 1985 por la familia Hernáiz. La parcela, de 1,99 ha, está situada en Cenicero, a 430 metros de altitud. Se trata de una finca poco vigorosa y naturalmente equilibrada, que muestra mucha concentración, fruta y un tanino suave, muy representativo de los suelos de la zona de Cenicero.

Rendimientos de 4.200 kg/ha (25,20 hl/ha).

SUELO: Principalmente arcillo-calcáreos, característicos de la zona de Cenicero. La presencia de arcilla favorece la retención de agua y permite mantener una reserva hídrica durante los periodos más secos. Son, por tanto, suelos que favorecen un vigor contenido y un desarrollo equilibrado de la vid. Junto con las características propias de la parcela, contribuyen al carácter concentrado, estructurado y equilibrado de este vino.

PRODUCCIÓN: 2.945 botellas.



VALORACIONES

Robert Parker, 2023	94 puntos
Tim Atkin, 2023	91 puntos
Vinous, 2023	93 puntos

Ctra. de Santo Domingo-Haro, 26241 Baños de Rioja (La Rioja) España
T. +34 941 300 105 - correo@hermanoshernaiz.com
www.hermanoshernaiz.com

HERMANOS HERNÁIZ