



CUESTA DE LAS LIEBRES

Añada 2019

Cuesta de las Liebres 2019 confirma la identidad única de esta ladera de pendiente pronunciada y de la viticultura extrema que aquí se desarrolla. Una viña de tinto fino guiada en vaso vertical, arropada por el pinar y el monte bajo. 3,36 hectáreas plantadas en 1993 que extraen la esencia de los suelos pobres en nutrientes de esta parcela sobre el valle de Carraovejas. El desnivel consigue una exposición solar igual para todas las cepas. La cuna de un uva apasionante. La interpretación exacta de un origen extraordinario. Elaborado solo en vendimias excepcionales. La expresión de una viña precisa y pura. Un vino radical, de raíz. Potente y muy persistente. Un vino auténtico.

El equilibrio climatológico de 2019

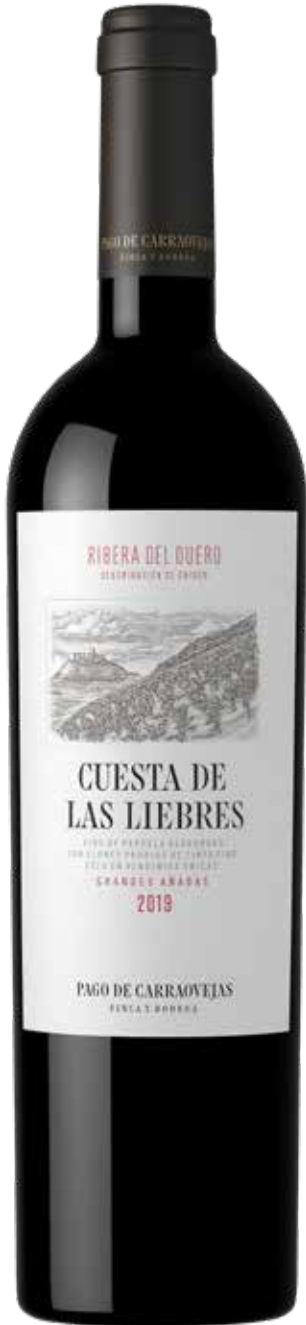
La añada 2019 se caracterizó por un invierno poco frío y con escasas precipitaciones. Gracias a las abundantes lluvias del 2018, la viña conservó una reserva hídrica que produjo un desarrollo perfecto durante todo el ciclo de la vid. La brotación y la floración se desarrollaron de una manera equilibrada en cada una de las variedades de la finca. El invierno y la maduración comenzaron en torno a la mitad del mes de agosto y las bayas tuvieron un crecimiento muy homogéneo. La vendimia se inició el 18 de septiembre, fecha en la que se empezó a recoger la variedad más temprana, merlot, seguida del tempranillo y el cabernet sauvignon con el que se finalizó la recogida el día 5 de octubre.

El poder de una parcela singular

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 terruño de marga caliza. La ladera, que se encuentra en la parte más alta del valle, supera el 30% de desnivel en algunos tramos. Esta pendiente unida al singular sistema de conducción permite que todas las cepas se expongan al sol por igual. Una viña única plantada en 1993. El resultado de la obstinación por la viticultura extrema.

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. Se selección en viñedo y se trasladó en pequeñas cajas hasta bodega, donde pasó por cámara de frío y doble mesa de selección: primero de racimo y posteriormente de baya. El mosto se movió por gravedad en pequeños cubados. Las fermentaciones, alcohólica y maloláctica, se llevaron a cabo en pequeñas tinajas de madera de forma espontánea para marcar la personalidad del terruño. El vino permaneció 24 meses en barricas nuevas de 225 litros roble francés de grano extrafino. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. La añada 2019 se embotelló en la primavera de 2022.



CUESTA DE LAS LIEBRES

2019 Vintage

Cuesta de las Liebres 2019 personifies the original character of this unique steep slope and the extreme viticulture that takes place here. A vertical goblet-trained vineyard, surrounded by pine forest and scrubland. The structure and enormous complexity of this wine is a reflection of the strong commitment of Pago de Carraovejas to nature, the terroir and the history of the environment. The cradle of an exciting red wine. The expression of a precise and pure vineyard. Made only in single vintages. Our viticulture takes on a challenge; a story of equality between man and nature. A radical wine, from the roots. Powerful and very persistent. An authentic wine.

The climatological balance of 2019

The 2019 vintage was characterized by a cold winter with little rainfall. Thanks to the abundant rainfall in 2018, the vineyard retained sufficient water reserves to foster balanced development throughout the vine cycle. Budbreak and flowering developed in a balanced manner for each of the estate's varieties. Veraison and ripening began around mid-August and the berries grew very uniformly. The harvest began on September 18, when the earliest variety, Merlot, was harvested, followed by Tempranillo and Cabernet Sauvignon, which were harvested on October 5.

The power of a singular 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 Fino shows its purest expression.

The character of a small stronghold

The Cuesta de las Liebres grapes were harvested by hand after exhaustive monitoring during the ripening cycle. The grapes were sorted in the vineyard and transported in small crates to the winery, where they passed through a cold chamber and double sorting table: first by cluster and then by berry. The must was moved by gravity. Alcoholic and malolactic fermentations were carried out spontaneously in small wooden vats to mark the personality of the terroir. The wine was aged for 24 months in new 225-liter French oak barrels of extra fine grain. For added protection, the wine contains sulfites. The 2019 vintage was bottled in the spring of 2022.