

SELECCIÓN DE LA FAMILIA

Canene

El nombre de CANENE hace referencia a la forma cariñosa en que mi abuela, un miembro siempre muy presente en nuestra familia, nos llamaba a mí y a mi hijo, su biznieto Mario. Con el diseño de esta etiqueta y este vino Selección de la Familia, hemos querido rendir un homenaje, como se refleja en su texto, a los miembros de nuestra familia que ya no están con nosotros y que nos han dejado su legado y que por nuestra parte queremos transmitir a las nuevas generaciones como hizo mi padre, elaborando unos vinos siempre de manera natural y artesanal en nuestra pequeña bodega familiar.

Ficha de cata CANENE



Vino de color rojo rubí, limpio y brillante con una capa media.



Las primeras notas son a frutas roja y negra fresca: fresas, arándanos, moras... Según se va abriendo salen notas muy sutiles y delicadas a madera por su paso en barrica.



Vuelven los sabores primarios a fruta fresca. Es un vino vibrante y refrescante, de paso fino y elegante, con una marcada acidez que denota que va a ser un vino de guarda. Está bien equilibrado y estructurado, con un largo y sabroso final.

Maridaje

Para disfrutarlo en compañía. Recuerda a los vinos de antes. Una vuelta a los riojas de pueblo en que el hormigón era el recipiente donde se afinaban los vinos, perfecto para acompañar con sus comidas tradicionales tanto platos de cuchara como sabrosos guisos, pasando por las carnes y verduras a la brasa o para picar con unos embutidos, quesos, anchoas...

Elaboración

Este vino está elaborado con uva tempranillo de tres pequeños viñedos de poca producción, con una media de edad de 65 años. Una de ellas de terreno de cascajo próximo a la ribera del Ebro, otra de tierra arcillosa y la tercera de suelo muy arenoso. Su recolección se realiza a mano.

Se elabora en lago de hormigón abierto. En el momento óptimo de su fermentación, se le añade una pequeña cantidad de uva en crudo y se procede a su pisado artesanalmente. Se descuba y acabará su fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos también de hormigón.

Este proceso se realizaba antiguamente para que los vinos perduraran mejor en el tiempo sin perder sus cualidades organolépticas, ya que no llevaban aditivos para su conservación y la propia acidez de la uva en crudo ayudaba a ello.

Desde su elaboración en 2020 ha permanecido reposando en el depósito de hormigón hasta que se trasladó a las barricas y finalmente un periodo en botella.