



FINCA La Emperatriz

~ Viñedo singular desde 1878 ~

VIURA CEPAS VIEJAS 2015

Añada: 2015

Características climatológicas: En Finca la Emperatriz después de un invierno lluvioso y nevadas importantes, tuvimos un comienzo de primavera con temperaturas suaves. Mayo fue muy seco y cálido, con las temperaturas más altas desde 1964 y el más seco desde 1928. Junio, fue lluvioso y con tormentas y vientos fuertes, acabando con altas temperaturas y julio el más cálido desde el siglo XIX, y con las mínimas más altas de la historia. La segunda quincena de agosto fue muy fresca, con un gradiente día-noche de hasta 20° y con lluvias y tormentas aisladas que aportaron agua suficiente para la perfecta maduración. Septiembre comenzó con alguna lluvia, para continuar seco y con temperaturas suaves de día y bajas de noche, condiciones óptimas para una perfecta y equilibrada maduración y un buen estado sanitario. La vendimia se adelantó unos 10 días en las parcelas más tempranas de tinto y en los blancos, pero luego se ralentizó debido a las bajas temperaturas de la noche que llegaron a 1° C el día 15 de octubre.

Vendimia: Manual en cajas de 18 kilos, el 24 de septiembre.

Varietades: 100% Viura.

Elaboración: El mosto yema fermentó durante 10 días en 20 barricas de roble francés de 225 litros y en 1 de 500 litros. Barricas nuevas, de segundo y tercer año.

Crianza: 10 meses en barrica.

Analítica: Alcohol: 13,3% vol. / PH: 3,32 / Acidez total: 5,4 g/l / Acidez volátil: 0,39 g/l.

Nota de cata: Pajizo intenso. Nariz compleja y un punto opulenta con aromas de fruta blanca (manzana) y de hueso (albaricoque) junto con toques cremosos y especiados del roble (mantequilla, nuez moscada). Boca amplio y cremoso, con abundante fruta blanca, textura untuosa y final con elegantes notas tostadas. Muy redondo ya, pero con suficiente estructura para evolucionar durante los próximos cinco años.

Producción: 5.148 botellas de 75 cl. y 100 magnums.

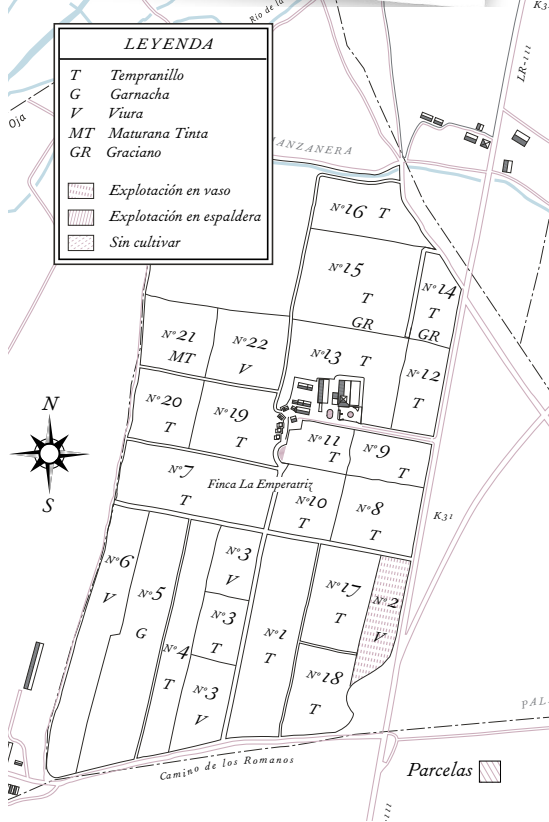
PROCEDENCIA

Zona
Rioja Alta, D.O.Ca. Rioja.

Parcela
Selección de las cepas con menos producción procedentes de la parcela nº 2 de Finca La Emperatriz, donde los aromas se encuentran más concentrados.

Suelo
Espectacular terreno con una capa superficial de 40 cm de canto rodado de color blanco que esconde por completo un suelo con estructura franco arenosa. Terruño característico por su aporte en elegancia a los vinos y por ser ideal para el cultivo de la vid, dotando al viñedo de un buen drenaje, una adecuada iluminación de los racimos, una buena disposición radicular y un aporte limitado de nutrientes.

Viña
Cepas de más de 60 años con conducción en vaso y rendimientos de 4.000 kg/ha (26 hl/ha).



**Tim
Atkin** MW

93
PUNTOS

Robert Parker
WINE ADVOCATE

91+
PUNTOS

Hermanos
Hernáiz
VIÑEDOS