

# FINCA LA EMPERATRIZ CRIANZA 2013

**Añada:** 2013

**Características climatológicas:** El invierno en Finca la Emperatriz fue, lluvioso y templado, dándose una brotación temprana.

El periodo vegetativo se desarrolló con la presencia de abundantes lluvias, registrándose una pluviometría por encima de la media histórica junto con temperaturas bajas. Estas lluvias hicieron que los trabajos en campo tuviesen que ser muy intensos, se hicieron deshojados manuales y vendimia en verde para favorecer la circulación de aire entre los racimos.

La maduración fue unos 15 días más tarde a lo habitual. El mes de septiembre fue seco y muy caluroso, con días de viento Sur, poco habitual en la Rioja, pero que compensó este retraso.

En definitiva, un año complicado, pero con suaves temperaturas a final de verano, alcanzándose una perfecta y equilibrada maduración glucométrica, aromática y polifenólica, con un buen estado sanitario. En este año no se elaboraron nuestros vinos Terruño y Parcela nº 1 por lo que las parcelas destinadas a estos vinos se usaron en Crianza y Reserva.

**Vendimia:** Manual entre el 19 y 28 de Octubre.

**Varietades:** Tempranillo 95%, Garnacha 3% y Viura 2%.

**Elaboración:** Tras la selección de racimos en el campo, fermentaron en depósito de acero inoxidable durante 4 días, con ligeros remontados para una perfecta extracción de polifenoles y color, prolongándose la maceración durante 10 días. Después del sangrado y la eliminación de lías gruesas, el vino se mantuvo con las lías finas, removiendo periódicamente en el depósito.

**Crianza:** En barricas de 225 litros de roble americano (80%) y francés (20%). El vino permaneció 14 meses en bodega y 12 meses en botella.

**Análisis:** Alcohol: 14,1% vol. / PH: 3,73 / Acidez total: 5,4 g/l / Acidez volátil: 0,56 g/l.

**Nota de cata:** Vino de color rojo cereza. Limpio y brillante. Aroma intenso de fruta roja madura (fresa, cereza), con ligeros matices de fruta negra. También aparecen matices florales y finos especiados y tostados. En boca es sabroso, fresco y amable, afrutado, con toques minerales, con un tanino pulido y un final largo y especiado. Muy fácil de beber, con gran sabor.

FINCA  
**La Emperatriz**

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



## PROCEDECENCIA

### Zona

Rioja Alta, D.O.Ca. Rioja.

### Parcela

Ensamblaje de las parcelas 1, 3, 5, 7, 8, 9, 13, 15, 16, 17 y 18 de Finca La Emperatriz.

### 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

Viñas con edades comprendidas entre los 15 y 65 años. Conducción en vaso y espaldera alta. Rendimiento de 5.900 kg/ha (40 hl/ha.).

