



FINCA La Emperatriz

~ Viñedo singular desde 1878 ~

CRIANZA 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 Julio el más cálido desde el siglo XIX, y las mínimas más altas de la historia. Agosto, segunda quincena 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 comienza con alguna lluvia, para continuar seco y con temperaturas suaves de día, 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 1º C el día 15 de octubre.

Vendimia: Manual, entre el 3 y el 23 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 6 días, con ligeros remontados para una perfecta extracción de polifenoles y color, prologándose la maceración durante 12 días. Fermentación maloláctica en depósito.

Crianza: 14 meses en barricas de 225 litros, de roble americano (80%) y francés (20%).

Análítica: Alcohol: 13,7% vol. / PH: 3,66 / Acidez total: 5,4g/l / Acidez volátil: 0,56 g/l.

Nota de cata: Color cereza con borde granate vivo. Fruta roja y negra sazónada con notas especiadas (pimienta blanca) y frescos balsámicos dentro de un conjunto en el que la fruta lleva la voz cantante. Cuerpo medio como cabe esperar de un crianza, pero con una firmeza especial en esta añada que permitirá un poco más de desarrollo en el tiempo. Un tino muy entero, con un leve toque de tiza en final de boca que permite que el terruño se imponga sobre la categoría de envejecimiento.

Producción: 179.800 botellas de 75 cl y 9.200 Magnum.

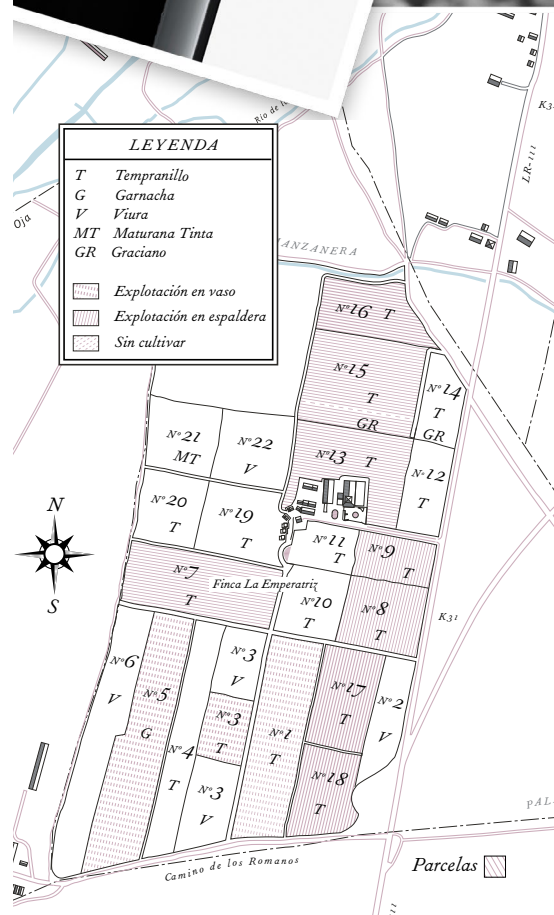
PROCEDENCIA

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 de 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 con rendimientos de 6.200 kg/ha (41 hl/ha). Edad media del viñedo: 25 años.



Robert Parker
WINE ADVOCATE
91
PUNTOS

