



FINCA La Emperatriz

~ Viñedo singular desde 1878 ~

GARNACHA 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 el 16 de octubre.

Variedades: 100% Garnacha.

Elaboración: Tras la recolección, la uva pasó a una cámara frigorífica, donde permaneció una noche. La maceración pelicular se realizó a 8°C a lo largo de 5 días. Fermentó en depósitos abiertos de acero y se descubó a barrica de 500 litros donde hizo la fermentación maloláctica. Posteriormente, en estas mismas barricas, el vino permaneció con sus lías durante la crianza.

Crianza: 11 meses en barrica de 500 litros, roble francés de primer y segundo año.

Analítica: Alcohol: 14,5% vol. / PH: 3,54 / Acidez total: 5,1 g/l / Acidez volátil: 0,45 g/l.

Nota de cata: Granate media capa. Nariz fragante y de gran viveza con notas de frutillos rojos (bayas silvestres), granada, pomelo, hierbas aromáticas (romero) y abundantes notas especiadas (pimienta blanca). Gran fuerza aromática en el paladar donde se repiten las notas frutales y especiadas de la nariz. Carácter muy fresco y aromático, con la sabrosidad de las mejores garnachas y notable persistencia. Puro poder de seducción.

Producción: 9.411 botellas de 75 cl. y 244 magnum.

PROCEDENCIA

Zona

Rioja Alta, D.O.Ca. Rioja.

Parcela

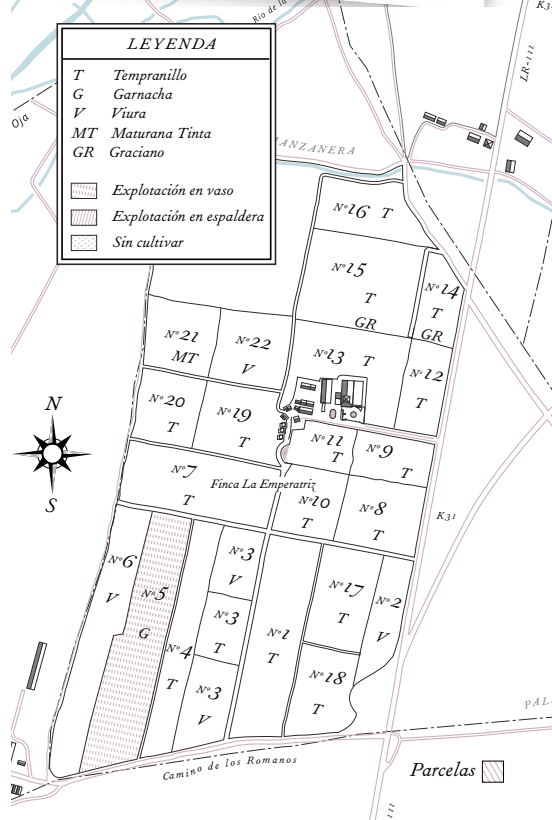
Vino procedente de la parcela nº5, una de las zonas más pedregosas de Finca la Emperatriz.

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

Cepas en vaso de más de 60 años y rendimientos de 4.770 kg/ha (31 hl/ha).



**Tim
Atkin** ^{MW}

92
PUNTOS

JAMES SUCKLING.COM ^W

93
PUNTOS

Hermanos
Hernáiz
VIÑEDOS

www.hermanoshernaiiz.com