

# FINCA LA EMPERATRIZ PARCELA N°1 2011

## Añada: 2011

**Características climatológicas:** el invierno fue frío, seco y largo y las condiciones invernales se extendieron hasta bien cerrada la primavera. Esto produjo un retraso en la brotación, floración y cuajado de unos 15 días respecto a un año normal. El verano fue también muy seco y con temperaturas no muy altas, por lo que las zonas frías y altas (como nuestra Finca), se vieron favorecidas por las temperaturas frescas y la presencia de rocíos nocturnos que ayudaban a la planta a hidratarse. El mes de septiembre fue inusualmente cálido, lo que provocó que se recuperase el retraso en maduración que arrastrábamos en el verano.

**Vendimia:** manual, en cajas, el día tres de octubre. Se vendimia recogiendo sólo los racimos más sueltos y de menos peso.

**Variedades:** Tempranillo 100%

**Elaboración:** la uva llegó a la mesa de selección 20 minutos después de ser cortada. En la mesa se eliminaron las hojas y los granos que no estaban en perfecto estado. A continuación, la uva se introdujo en un cubillo de madera, donde fermentó y maceró. Tras su sangrado pasó directamente a bodega para hacer la maloláctica.

**Crianza:** 18 meses en barricas nuevas de roble francés de grano fino. El vino se embotelló sin clarificar ni estabilizar.

**Analítica:** Alcohol: 14,8% vol. / PH: 3,74 / Acidez total: 5,2 g/l / Acidez volátil: 0,64 g/l.

**Nota de cata:** vino de color rojo con corazón negro. Capa alta y lágrima teñida y lenta. Los aromas destacan por su intensidad y una complejidad que va de la ciruela madura a la piedra de sílex, pasando por el regaliz y el monte bajo. Gran peso en boca con un tanino pulido que deja una sensación aterciopelada. Muy largo. En la retronasal se acentúan los aromas frutales, apareciendo también la caja de puro.

## FINCA La Emperatriz

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

www.bodegaslaemperatriz.com



## PROCEDENCIA

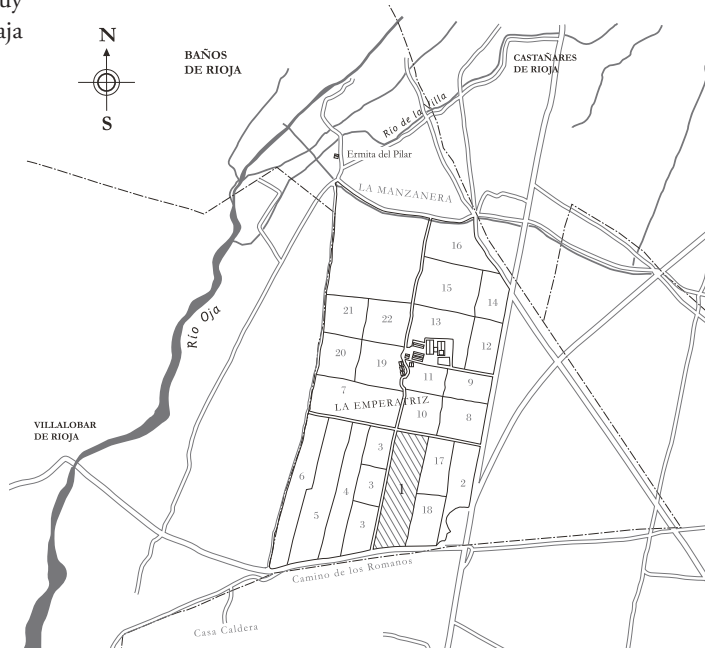
**Zona:**  
Rioja Alta, D.O.C.A. Rioja

**Parcela:**  
Vino procedente de las cepas más viejas de la parcela n°1 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:**  
Viña en vaso, de 67 años. Rendimientos de 2.800 kgs/ha (19,60 hl/ha).

**Producción:**  
2.232 botellas de 75 cl y 100 de 150 cl.



Parcelas