

FINCA LA EMPERATRIZ PARCELA Nº1 2012

Añada: 2012

Características climatológicas: El invierno del 2012 en Rioja Alta fue templado y seco lo que adelantó considerablemente la brotación. Las lluvias de primavera compensaron el déficit hídrico acumulado permitiendo un adecuado desarrollo vegetativo en la vid. Ya en el verano, la maduración del fruto fue óptima en las zonas frescas de Rioja como La Emperatriz, que una vez más se vio favorecida por una estación seca y calurosa, que en zonas más tempranas llegó a ser problemática. El otoño, por el contrario, fue lluvioso, la lluvia fue beneficiosa para poder culminar una perfecta maduración tras el austero verano.



Vendimia: Manual, en cajas, el día 15 de Octubre. Se vendimian cepas seleccionadas de muy poco vigor, con tres o cuatro racimos.

Variedades: Tempranillo 100%

Elaboración: La uva llegó a la mesa de selección 20 minutos después de ser cortada. En la mesa se eliminaron elementos vegetales 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 fermentación maloláctica.

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

Análítica: Alcohol: 14,7% vol. / PH: 3,76 / Acidez total: 4,9 g/l / Acidez volátil: 0,50g/l.

Nota de cata: Vino de color rojo frambuesa, con corazón negro. Capa alta, brillante y densa lágrima. Los aromas destacan por su intensidad y una complejidad que va de la ciruela madura a la piedra de sílex, pasando por el regaliz, notas lácteas, y de monte bajo. En boca es intenso, voluminoso, redondo, con un tanino pulido que deja una sensación aterciopelada, y carácter varietal. Muy largo. En la retronasal se acentúan los aromas frutales, apareciendo también notas de caja de puro.

Producción: 3.000 botellas de 750 ml y 107 magnum.

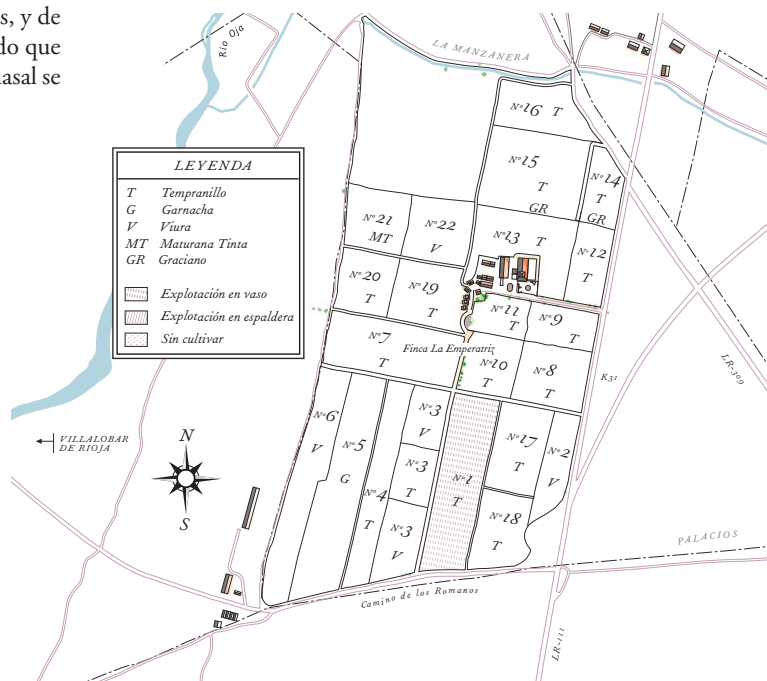
PROCEDENCIA

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

Parcela
Vino procedente de las cepas más viejas de la parcela nº1 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. Rendimiento de 2.800 kg/ha (18 hl/ha).



FINCA
La Emperatriz

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



Parcelas