



FINCA La Emperatriz

~ Viñedo singular desde 1878 ~

PARCELA N°1 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, en cajas, el 9 de octubre. Se vendimian cepas seleccionadas de muy poco vigor, con tres o cuatro racimos.

Variedades: 100% Tempranillo.

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 barrica 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.

Analítica: Alcohol: 14,4% vol. / PH: 3,71 / Acidez total: 5,4 g/l / Acidez volátil: 0,52 g/l.

Nota de cata: Cereza intenso borde rojo muy vivo. Tempranillo consistente y con muy buena maduración. Nariz compleja con aromas a fruta negra (ciruela, cereza) y mina de lápiz con ligeras notas mentoladas y especiadas (clavo). Boca amplia, potente, con buena concentración de fruta pero dentro de un conjunto equilibrado. Taninos serios y largo final con recuerdos de regaliz y fruta negra. Un vino de futuro.

Producción: 2.932 botellas de 75 cl.

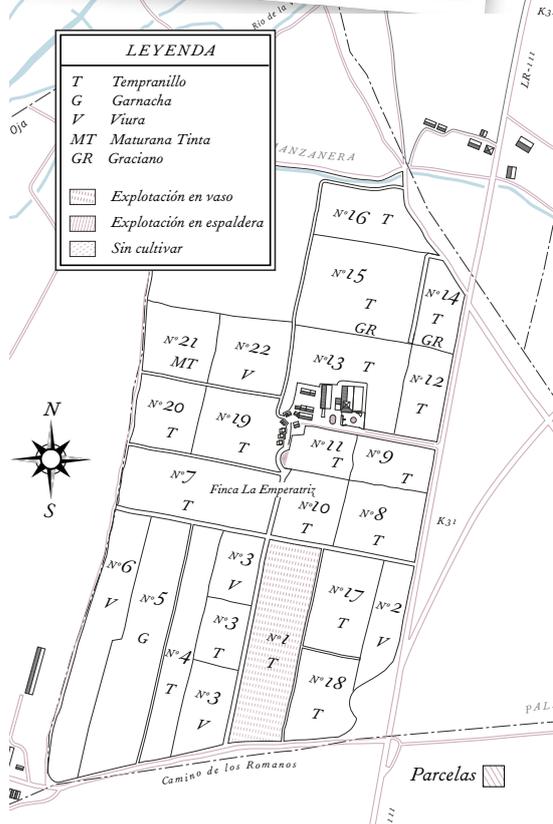
PROCEDENCIA

Zona
Rioja Alta, D.O.Ca. 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 más de 60 años y con rendimientos de 4.200 kg/ha (27,30 hl/ha).



**Tim
Atkin** MSW

93
PUNTOS

Hermanos
Hernáiz
VIÑEDOS

www.hermanoshernaiiz.com