



FINCA La Emperatriz

~ Viñedo singular desde 1878 ~

TERRUÑO 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 de 18 kgs, el 15 de octubre.

Varietades: 100% Tempranillo.

Elaboración: La uva entra en cámara frigorífica entre 8-10°C, para su posterior maceración prefermentativa en frío, durante 4 días. Fermentó en depósitos abiertos de acero inoxidable. Uva despalillada sin estrujar. Se sangró directamente a barrica donde realizó la fermentación maloláctica.

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

Analítica: Alcohol: 14,4% vol. / PH: 3,67 / Acidez total: 5,4 g/l / Acidez volátil: 0,57 g/l.

Nota de cata: Cereza intenso. Nariz seria con buena concentración de aromas: tinta, fruta bien madura (mora, cereza), especiados (pimienta negra) y mina de lápiz. Amplio en boca, sabroso, con un buen centro de fruta, taninos firmes bien envueltos y largo final con sensaciones de piedra seca. Un tinto de futuro y con excelente potencial de desarrollo en botella.

Producción: 21.552 botellas de 75 cl y 177 magnum.

PROCEDENCIA

Zona

Rioja Alta, D.O.Ca. Rioja.

Parcela

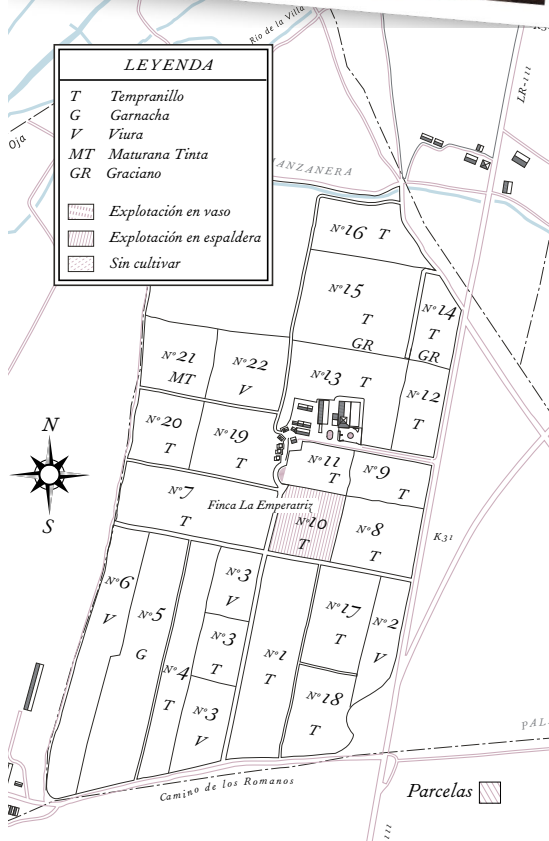
Parcela número 10. Viña plantada en el año 1997. Espaldera de dos metros de altura en doble guyot y cubierta vegetal en las calles.

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

En espaldera de 2 metros de altura para obtener una mayor superficie de exposición solar. Rendimientos de 32 hl/ha.



**Tim
Atkin** MW

93

PUNTOS

Robert Parker
WINE ADVOCATE

92+

PUNTOS

Hermanos
Hernáiz
VIÑEDOS

www.hermanoshernaiiz.com