

FINCA LA EMPERATRIZ VIURA 2016

Añada: 2016

Características climatológicas: Las temperaturas acumuladas durante el año vitícola pueden considerarse medias para la zona. Hasta el mes de agosto fue un año frío y la viña llevó un fuerte retraso. Es a partir de ese mes cuando las temperaturas se elevan considerablemente, septiembre fue especialmente cálido. La vendimia empezó el 5 de octubre con la Viura y terminó el 3 de noviembre con el Graciano.

Las lluvias fueron escasas, 401 mm, especialmente durante el verano que solo llovió 121 mm. Esto hizo que ciertas parcelas sufriesen un fuerte estrés hídrico y que la Garnacha se adelantase unos 10 días. Esta escasez de lluvias permitió que la ausencia total de enfermedades.

La fertilidad en todas las variedades (número de racimos por cepa) fue muy alta lo que hizo necesario una intensa vendimia en verde, incluso en viñedos viejos. En aquellas fincas donde se controló la producción la calidad de la cosecha fue sublime, la mejor de la última década.

Vendimia: Manual, durante los días 5,6 y 7 de octubre.

Variedades: 100% Viura

Elaboración: Realizamos una ligera maceración en frío en atmósfera inerte. Posteriormente se desfangó el mosto por gravedad, para proceder a una lenta fermentación a temperatura que no superó los 15° C. Tras la fermentación alcohólica el vino se mantuvo con sus lías finas durante dos meses.

Análítica: Alcohol: 13,3% vol. / PH: 3,28 / Acidez total: 6,1 g/l / Acidez volátil: 0,23 g/l.

Nota de cata: Pajizo pálido con matiz verdoso. En la nariz, de corte delicado, domina la fruta blanca. Los aromas de pera de agua se unen a recuerdos cítricos, notas florales de jazmín y toques de heno y hierbas aromáticas. El paladar es sabroso y sávido, nuevamente con presencia de fruta blanca y toques cítricos. Un blanco equilibrado, con buena acidez y fácil de beber.



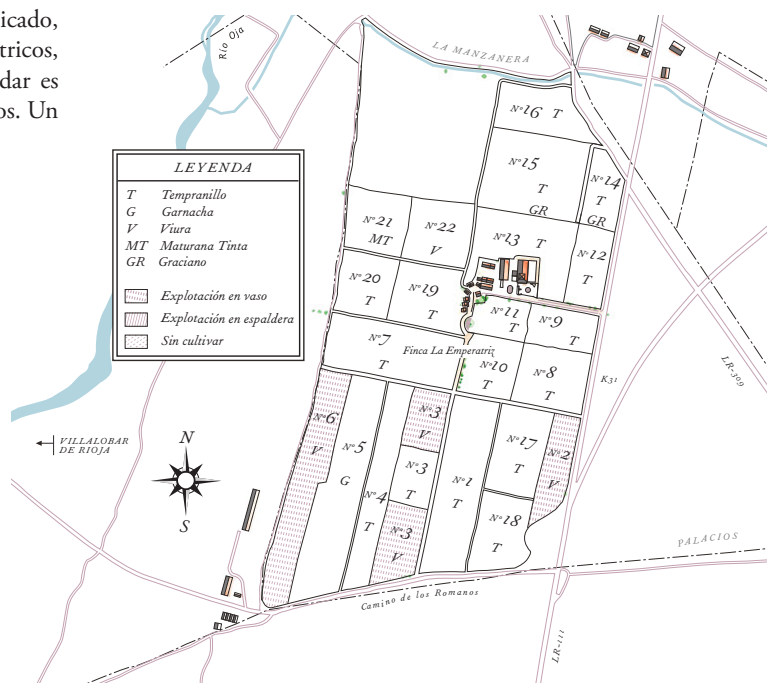
PROCEDENCIA

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

Parcela
Ensamblaje de las parcelas 2, 3 y 6 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
Viñedo en vaso de más de 60 años. Rendimientos de 40,3 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