



# FINCA La Emperatriz

~ Viñedo singular desde 1878 ~

## VIURA 2017



**Añada:** 2017

**Características climatológicas:** La cosecha 2017 siempre será recordada como el año de la helada. Tras un invierno muy seco, el 28 de abril amaneció con una fuerte helada que devastó gran parte de los viñedos de Rioja Alta y Alavesa. En Finca la Emperatriz afectó a un tercio de las parcelas. Toda la cosecha estuvo marcada por esta circunstancia y por la fuerte sequía. El verano fue extremadamente seco, pero debido a la poca carga de racimos en cada cepa, la viña no tuvo dificultades para ir madurando día a día. A finales de agosto, cuando el estrés hídrico iba a ser excesivo, llovieron 60 litros que refrescaron la planta lo suficiente para seguir con una excelente maduración.

La vendimia fue la más temprana de la historia de Finca la Emperatriz y muy dificultosa. En algunas parcelas fue necesario vendimiar dos veces para recoger en la primera pasada las uvas provenientes de brotes no helados y en la segunda los brotes helados y que llevaban mucho retraso. También fue necesaria la mesa de selección para quitar todos los racimos que no alcanzaron una maduración perfecta.

**Vendimia:** Manual, durante los días 18 y 19 de Septiembre.

**Variedades:** 100% Viura.

**Elaboración:** Después de un suave prensado en atmosfera inerte, el mosto macera con la pulpa a 8°C durante dos días. Posteriormente, se desfanga por gravedad y pasa a fermentar a una temperatura de 15°C. Tras la fermentación alcohólica, el vino permaneció con sus finas lías durante dos meses.

**Análítica:** Alcohol: 13,5% vol. / PH: 3,44 / Acidez total: 5,7 g/l / Acidez volátil: 0,23 g/l.

**Nota de cata:** Pajizo pálido. Nariz limpia y directa con aromas a fruta blanca madura (pera de agua, melón, manzana) y leves toques cítricos. Boca golosa, con abundante fruta madura, textura untuosa y agradable contrapunto amargoso en final de boca. El adelanto y madurez de la cosecha 2017 ha dado un vino con algo más de estructura de la que se espera en una viura joven; un buen comodín para acompañar platos de consistencia media.

**Producción:** 49.500 botellas de 75 cl.

### PROCEDENCIA

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

**Parcela**  
Ensamblaje de las parcelas 2,3, y 6 de Finca de 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 con rendimientos de 6.450 kg/ha (42 hl/ha).

