# FINCA LA EMPERATRIZ

# **VIURA** CEPAS VIEJAS 2014

**Añada:** 2014

Características climatológicas: En Finca la Emperatriz después de un invierno lluvioso y templado la primavera llegó con fuerza dando lugar a una brotación temprana y homogénea. El verano con tormentas y chubascos aislados nos dejó un mes de junio cálido, mientras que los meses de julio y agosto transcurrieron con temperaturas inferiores a las habituales. El otoño fue muy caluroso y lluvioso provocando una maduración temprana que nos permitió realizar la vendimia antes de la aparición de enfermedades criptogámicas. Un año en los que el trabajo exhaustivo en el viñedo marca la diferencia para hacer grandes vinos.

ACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA Finca La Emperatriz viura cepas viejas

Vendimia: Manual en cajas de 18 kg, el 6 de octubre.

Variedades: 100% Viura

Elaboración: El mosto fermentó durante 12 días en 22 barricas de roble francés de 225 litros. La mitad de las barricas son nuevas y las otras de segundo uso.

Crianza: Permaneció en barricas hasta julio 2015, 10 meses, momento en el que fue embotellado.

Analítica: Alcohol: 13,5% vol. / PH: 3,3 / Acidez total: 6,1 g/l / Acidez volátil: 0,23 g/l.

Nota de cata: Color alimonado con matiz dorado. Nariz sutil con aromas a fruta de hueso (melocotón) seguidos de toques ahumados y a mantequilla, y algo de matorral en el fondo. En boca llama la atención por su untuosidad y toques cremosos bien contrarrestados por una buena acidez que aporta recorrido y persistencia. La aparente neutralidad de la Viura se convierte en virtud gracias al perfecto equilibrado que se consigue en este vino y a su capacidad de desarrollo en botella.

Producción: 6.055 botellas de 75 cl.

# **PROCEDENCIA**

### 7<sub>ona</sub>

Rioja Alta, D.O.Ca. Rioja.

Selección de las cepas con menos producción procedentes de la parcela nº 2 de Finca La Emperatriz, donde los aromas se encuentran más concentrados.

# 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.

LEYENDA

Viura

(//////

VILLALOBAR DE RIOIA

Maturana Tinto

Explotación en vas Explotación en espal

Sin cultiva

Cepas de 68 años con conducción en vaso y rendimiento 33 hl/ha.

MT

N°29

v°20

N°16 7

Nº25

N°23

NºZ0

# La Emperatriz

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

