

FINCA LA EMPERATRIZ VIÑEDO SINGULAR BLANCO 2017

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS

La 2017 fue la añada de la helada. En Finca La Emperatriz tuvimos pérdidas cercanas al 35%, considerando que hubo que quitar muchos racimos de brotación tardía para no afectar a la calidad.

Fue una de las añadas más cálidas que se recuerdan (1.478 horas IW), con unas precipitaciones muy bajas de 381 mm.

También fue la añada más temprana en los 20 años que llevamos elaborando este viñedo.

Aunque todo el mundo recordará este año como catastrófico por la helada, podemos decir que gracias a esta hubo rendimientos muy bajos que hicieron que la planta (especialmente el Tempranillo) pudiese “trabajar” en condiciones óptimas, sin que se produjeran defoliaciones por exceso de calor y sequía (que hubieran llevado a una maduración imperfecta).

Las pocas uvas que llegaron a bodega lo hicieron con unos parámetros mucho más equilibrados que los esperados por las condiciones climáticas.

En este vino solo se usa viñedo viejo.

Vendimia Manual, el 19 de septiembre en palots de 180 kg.

Variedades 100% Viura.

Elaboración Mesa de selección. Maceración de 6 horas con hollejos.

La mitad del vino fermentó en depósito de hormigón y la otra mitad en barrica de 225 litros. 4 meses de crianza en lías con battonage muy espaciados.

Crianza 8 meses en barrica y 10 meses en depósito de hormigón. Roble francés, 1/3 nuevas, 1/3 un vino y 1/3 dos vinos.

Análisis

Alcohol	PH	Acidez total	Acidez volátil
13,5% vol.	3,28	5,5 g/l	0,36 g/l

Producción

300 medias botellas, 16.896 botellas, 360 Magnum, 18 Doble Magnum, 4 Imperiales, 3 Baltasar, 2 Melchor, 1 Primat.

PROCEDENCIA

Zona D.O.Ca Rioja, Rioja Alta.

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.

Viñedo Cepas en vaso entre 50 y 65 años de edad. Con el mismo tipo de suelos, gravas y canto rodado en superficie. A 570 metros de altitud.

Rendimientos de 5.700 kg/ha (37,05 hl/ha).



VALORACIONES



Wine Advocate, 2020 **93 puntos**



Guía Peñín, 2021 **93 puntos**



Rioja Report, 2021 **95 puntos**

¿Qué es un vino de Viñedo Singular?

Es la categoría de más alta calidad de la denominación, que reconoce la singularidad de un viñedo que por sus características se diferencia de los de su entorno, y del que se obtienen vinos con cualidades excepcionales.

Esta restrictiva categoría exige, entre otras prescripciones, una edad mínima del viñedo de 35 años, vendimia manual, rendimientos un 30% inferiores al resto de la denominación y pasar un proceso de calificación con dos catas en las que el vino debe ser valorado como excelente.



FINCA
LA EMPERATRIZ
Viñedo Singular · Rioja Alta



HERMANOS HERNÁIZ

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