

FINCA LA EMPERATRIZ TINTO 2018

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS

El año fue muy inestable, frío y húmedo. El granizo caído a principio de julio afectó a algunas parcelas levemente, que, junto con el granizo caído en el mes de septiembre, atacó a las bayas más sensibles. Esto, unido a un exceso de humedad, hizo necesario un mayor control sanitario en manejo de vegetación y tratamientos.

La maduración fue más lenta de lo habitual, aunque las lluvias respetaron una vendimia larga y con suaves temperaturas.

Fue necesaria una selección exhaustiva de racimos, primero en campo y luego en mesa en bodega, para eliminar las partes afectadas de los mismos.

En este vino solo se usa viñedo viejo.

Vendimia Manual, del 10 al 12 de octubre, en palots de 180 kg.

Varietades 76% Tempranillo, 20% Garnacha y 4% Viura.

Elaboración Mesa de selección. Despalillado al 100% y es-trujado un 40%.

Se vendimian a la vez el Tempranillo, la Garnacha y la Viura y se encuban en el mismo depósito de hormigón para la fermentación y maceración en frío durante 4-5 días. La fermentación se realiza con levaduras indígenas y se hacen ligeros remontados una vez al día.

Tras 15-20 días de maceración se descuba directamente a barrica para hacer FML.

Crianza 18 meses - 60% roble francés nuevo y 40% roble americano de segundo uso.

Análisis

Alcohol	PH	Acidez total	Acidez volátil
14,5% vol.	3,7	5,5 g/l	0,56 g/l

Producción

95 medias botellas, 35.209 botellas, 500 Magnum, 40 Doble Magnum, 12 Imperiales, 6 Baltasar, 2 Melchor, 2 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 5.500 kg/ha (33,10 hl/ha).



VALORACIONES

	Wine Advocate, 2022	94 puntos
JAMES SUCKLING.COM	James Suckling, 2022	93 puntos
	Guía Proensa, 2023	96 puntos
	Rioja Report, 2022	95 puntos



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@hermanoshernaiiz.com
www.hermanoshernaiiz.com