



BODEGAS
La Emperatriz



Finca La Emperatriz CRIANZA 2006

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TÉCNICA

Año
Características climatológicas
Calificación del Consejo Regulador

2006

Las precipitaciones fueron moderadas durante la brotación lo que determinó que ésta se desarrollara perfectamente. El cuajado se adelantó y abundantes lluvias hicieron necesario realizar vendimia en verde para controlar la producción de las cepas. En agosto, el clima fue seco, con temperaturas moderadas durante el día y bajas por la noche lo que favoreció una maduración lenta y homogénea de la uva.

Muy Buena

Denominación de Origen
Zona
Parcela
Suelo

D.O.Ca Rioja

Rioja Alta

Selección de distintas parcelas de "Finca la Emperatriz".

Finca la Emperatriz: espectacular terreno con una capa superficial de 40 centímetros 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 racimos, una buena disposición radicular y un aporte limitado de nutrientes.

Viña

Cepas plantadas en vaso de entre 15 y 45 años.

Vendimia
Variedades
Elaboración

Manual, entre la primera y tercera semana de octubre.

Tempranillo 90%, Garnacha 5%, Mazuelo 2,5% y Viura 2,5%

Tras la selección de racimos, cada variedad de uva por separado realizó la maceración prefermentativa en depósitos de acero inoxidable durante 2 días. La fermentación duró 4 días, tras los cuales el vino permaneció 17 días más en contacto con sus hollejos, recibiendo remontados constantes para una perfecta extracción de color y polifenoles. Tras el sangrado y la eliminación de lías bastas, el vino se mantuvo con las lías finas, removiéndose continuamente.

Crianza

En barricas de 225 litros de roble americano (80%) y francés (20%). Aproximadamente la mitad del vino realizó la fermentación maloláctica en barricas nuevas y de segundo año.

Analítica

Alcohol: 13,50 % vol

PH: 3,68

Acidez Total: 3,60 g/l

Acidez Volátil: 0,56 g/l

Nota de cata

Vino de color rojo cereza, se presenta limpio y brillante. Posee muy buena intensidad en nariz, donde destacan notas de fruta escarchada, piel de naranja y fruta madura, con finos aromas a vainilla y tostados procedentes de la barrica. También aparece cierta mineralidad. La entrada en boca es amable, presenta volumen y frutisidad. Fruta y roble bien ensamblados con final largo y fresco. En retronasal aparecen de nuevo notas de fruta y recuerdos minerales propios de las uvas de Finca la Emperatriz.

