



Finca La Emperatriz

CRianza 2007



BODEGAS
La Emperatriz

añada

Año	2007
Características climatológicas	<p>El invierno comenzó muy frío y seco pero terminó con copiosas nevadas que prepararon el suelo para una adecuada brotación.</p> <p>La frecuencia de las lluvias durante la etapa de floración-cuajado propició la presencia de racimos sueltos y de tamaño pequeño.</p> <p>La maduración transcurrió de forma lenta debido a un mes de agosto muy fresco. El resultado fueron uvas maduras, muy equilibradas y con un elevado potencial aromático.</p>

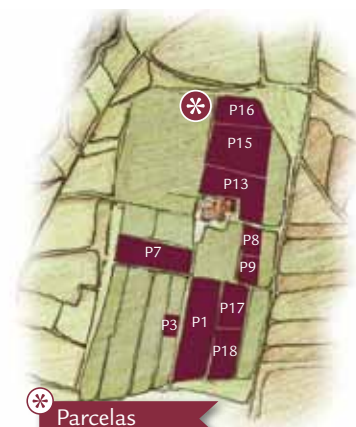
procedencia

Zona	Rioja Alta · D.O.C. Rioja
Parcela	Ensamblaje de las parcelas 1, 3, 7, 8, 9, 13, 15, 16, 17 y 18 de Finca La Emperatriz.
Suelo	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	Viñas con edades comprendidas entre los 15 y 45 años. Conducción en vaso y espaldera alta.



ficha técnica

Vendimia	Manual entre la primera y la tercera semana de Octubre.
Variedades	Tempranillo 95%, Garnacha 3% y Viura 2%
Elaboración	Tras la selección de racimos en campo, cada variedad realizó la maceración prefermentativa por separado 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. Después del sangrado y la eliminación de lías bastas, el vino se mantuvo con las lías finas, removiéndose continuamente en el depósito.
Crianza	Crianza en barricas de 225 l de roble americano (80%) y francés (20%). Uso de barricas nuevas y barricas de segundo año para realizar la fermentación maloláctica.
Analítica	Alcohol: 13,8 vol / PH: 3,68 / Acidez Total: 3,6 g/l (a.s.) / Acidez Volátil: 0,56 g/l
Nota de cata	Vino de color cereza, se presenta limpio y brillante. De alta intensidad en nariz, al inicio destacan notas de fruta roja madura acompañadas de finos aromas de vainilla y tostados procedentes de la barrica. Mineral y complejo. En boca, es amable y sedoso, tiene volumen y frutuosidad. Fruta y roble están bien ensamblados con final largo y fresco. Fácil de beber. En retronasal aparecen de nuevo notas de fruta y recuerdos minerales propios de las uvas de Finca la Emperatriz.



Parcelas

