

PREMIOS OBTENIDOS



SOMMELIER WINE AWARDS DE ORO

Gran Bretaña
> FLE Terruño 06



MEDALLA DE ORO

Concours Mondial de Bruxelles

> FLE Terruño
> FLE Crianza



TEMPRANILLO DE ORO

Concurso Internacional Tempranillos al Mundo

> FLE Terruño



SOMMELIER WINE AWARDS DE PLATA

Gran Bretaña
> FLE Garnacha Cepas Viejas 07
> FLE Viura Cepas Viejas 08



MEDALLA DE PLATA.

Concours Mondial de Bruxelles

> FLE Terruño
> FLE Reserva



SILVER BEST IN CLASS.

International Wine & Spirit Competition

> FLE Terruño
> FLE Reserva



MEDALLA DE PLATA.

Decanter World Wine Awards

> FLE Terruño



MEDALLA DE PLATA.

International Wine Challenge

> FLE Reserva



MEDALLA DE PLATA

Challenge International Du Vin

> FLE Crianza



TEMPRANILLO DE PLATA

Concurso Internacional Tempranillos al Mundo

> FLE Terruño
> FLE Crianza



MEDALLA DE BRONCE

International Wine & Spirit Competition

> FLE Crianza
> FLE Reserva

VALORACIONES EN GUÍAS DE VINOS



PEÑÍN 2010

> FLE Viura Cepas Viejas 08 88 puntos
> FLE Viura Cepas Viejas 07 90 puntos

Color amarillo brillante. Aroma fruta madura, especias dulces, hierbas de tocador, ahumado, lías finas. Boca graso, retronasal ahumado, sabroso, fresco, buena acidez.

> FLE Terruño 07 88 puntos

PEÑÍN 2009

> FLE Viura 07 88 puntos

> FLE Garnacha Cepas Viejas 07 90 puntos

> FLE Terruño 06 89 puntos

> FLE Reserva 04 89 puntos



THE WINE ADVOCATE (ROBERT PARKER)

Catados por primera vez los vinos de La Emperatriz

> FLE Parcela nº 1 07 91 puntos

> FLE Reserva 04 90 puntos

> FLE Tempranillo 09 86 puntos

> FLE Crianza 06 87 puntos

> FLE Garnacha Cepas Viejas 07 89 puntos

> FLE Terruño 06 89 puntos



LA GUÍA TODOVINO MMX (2010)

> FLE Parcela nº 1 07 2 lacres

> FLE Terruño 07 1 lacre

> FLE Viura Cepas Viejas 07 mención

> FLE Crianza 05 mención



COMENTARIOS APARECIDOS EN PRENSA



Vinos de parcela

Una gama llena de expresividad para conocer el máximo potencial de la finca La Emperatriz.

Vinos de crianza

Los vinos de crianza y reserva son elaborados con un alto nivel de exigencia cualitativa.



Vinos jóvenes

Una línea de vinos varietales jóvenes complementa una gama capaz de satisfacer todos los intereses.

> FLE Parcela Nº1 07

JUAN MANUEL BELLVER, en **EXPANSIÓN FUERA DE SERIE**, 07/05/2010
“V́ctor y Eduardo Herńiz han hecho de La Emperatriz una bodega emergente donde la Parcela n.º 1 produce 4 racimos por cepa y un tinto licoroso y concentrado que no deja a nadie indiferente.”

> FLE Parcela Nº1 07

RAMON FRANCÀS, en **VINOS Y RESTAURANTES**, Mayo 2010
“Una de las grandes joyas expuestas ha sido el Parcela n.º 1 2007 de Finca La Emperatriz, el vino más elevado de esta emergente bodega riojana. Se trata de un gran tempranillo de viejos viñedos de baja producción que expresa con rotundidad su terruño, destacando las notas minerales y de piedra de mechero, su potencia y sus frutas negras.”

> FLE Crianza 06

DAVID SEIJAS (ex sommelier de El Bulli y Nariz de Oro 2006), en **110 VINOS PARA 2010**, Ed. Grijalbo, Barcelona 2009
“[Bodegas La Emperatriz] ha dado en el clavo con su fórmula de crianza.”
“[Finca La Emperatriz Crianza] es un vino apto para todos los públicos [porque] tiene de todo y gusta.”

> FLE Garnacha Cepas Viejas 07

COMITÉ DE CATA EN VINUM, Septiembre 2009
“Una apuesta firme de la bodega por la tinta Garnacha, tan denostada en La Rioja, de viñedo viejo, en vaso y con edades que rondan los cincuenta años.”

> FLE Garnacha Cepas Viejas 07

MIGUEL ÁNGEL RINCÓN en **PLANETA VINO**, Diciembre 2009-Enero 2010
“Nariz dominada por una barrica de calidad a la que acompañan notas de frutas maduras, confitura de frutos del bosque, minerales como el carbón, vainilla, canela, algún toque floral. Boca equilibrada (...). Persistencia larga en la que se conjugan los recuerdos frutales francos del vino con recuerdos de su crianza en roble.”

> FLE Garnacha Cepas Viejas 07

JOSEP ROCA (sommelier de El Celler de Can Roca), en **LA VANGUARDIA / MAGAZINE**, 19 de Abril de 2009:
“(...) Nacida entre cantos rodados, su terreno recuerda las míticas rocas de Chateaufort du Pape. Esta garnacha quiere ir sola, cubierta de color cereza y lágrima densa. Aires frescos y opulentos. Huele a gominola de fresa y a vainilla en nariz con cautivadores perfumes de violetas, fresas y sotobosque. El paso de boca es ágil, fresco, vivaz, con la seducción de un tanino fundido, cremoso y ligero.”

> FLE Reserva 04

TODOVINO, Mayo 2009:
“A destacar su apuesta por un estilo muy sutil y amable que le hace inmediatamente bebible y muy versátil en la mesa. La excelente cosecha 2004 (...) ofrece además gran frescura y viveza.”