

Finca La Emperatriz

GARNACHA CEPAS VIEJAS 2009



BODEGAS
La Emperatriz

añada

Año	2009
Características climatológicas	La brotación fue tardía debido a las bajas temperaturas con las que comenzó la estación primaveral. A lo largo de los meses de mayo y junio este retraso se compensó gracias a unas condiciones climáticas idóneas para el desarrollo de la vid. El verano continuó sin precipitaciones por lo que el envero se adelantó una semana respecto a la media histórica. La maduración estuvo marcada por una dura sequía y altas temperaturas que condicionaron el cultivo y favorecieron a las zonas más altas de Rioja. Finalmente, una importante lluvia en el mes de septiembre empujó a las uvas a alcanzar un estado óptimo de madurez.

procedencia

Zona	Rioja Alta · D.O.C. Rioja
Parcela	Vino procedente de la parcela número 5, una de las zonas más pedregosas 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	Cepas en vaso de más de 65 años con rendimientos por debajo de los 2.500 kg/Ha.

ficha técnica

Vendimia	Manual, durante la segunda quincena de octubre.
Variedades	Garnacha 100%
Elaboración	Tras una cuidadosa recolección, la uva pasó a una cámara frigorífica donde permaneció una noche. La maceración pelicular se realizó a 5°C a lo largo de una semana. A continuación, tuvo lugar la fermentación en barricas de roble francés desfondadas de 500 l, realizándose bazuqueos manuales diariamente. Tras realizar la fermentación maloláctica en estas mismas barricas, el vino permaneció en sus lías durante el período de crianza.
Crianza	11 meses en barricas de roble francés de 500 l.
Analítica	Alcohol: 14 vol / PH: 3,50 / Acidez Total: 3,8 g/l (a.s.) / Acidez Volátil: 0,40 g/l
Nota de cata	Vino de color rojo cereza, se presenta limpio y muy brillante, con lágrima densa. En nariz es muy perfumado y frutal, de intensidad alta. Destacan notas de fruta roja y golosinas a las que acompañan los aromas característicos de la garnacha como el romero, tomillo o el espliego. También aparecen notas de violetas aunque predominan las sensaciones frutales. Fondo cremoso y de especia, complejo y expresivo. Mineralidad muy marcada. En boca tiene buen volumen y es de paso fácil, con acidez refrescante y taninos que no empalagan. Sabor a uva. Largo, con postgusto muy frutal. Elegante y equilibrado.

