



BODEGAS
La Emperatriz



Finca La Emperatriz GARNACHA CEPAS VIEJAS 2007

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TÉCNICA

Año	2007
Características climatológicas	El invierno comenzó muy frío y seco, pero terminó con copiosas nevadas preparando el suelo para una adecuada brotación. La frecuencia de las lluvias durante la etapa de floración-cuajado propició la presencia de racimos sueltos y de tamaño pequeño. La maduración transcurrió de forma muy lenta debido a un mes de agosto muy fresco. El resultado fueron uvas maduras, muy equilibradas y con un elevado potencial aromático.
Calificación del Consejo Regulador	Muy buena
Denominación de Origen	D.O.Ca Rioja
Zona	Rioja Alta
Parcela	Parcela número 5, una de las más pobres y pedregosas.
Suelo	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 en vaso. 6,5 Ha de viña de más 65 años con rendimientos por debajo de los 2.500 kg/Ha.
Vendimia	Manual, en cajas, durante la segunda quincena de octubre.
Variedades	Garnacha 100%
Elaboración	Tras una cuidadosa recolección, la uva pasó a una cámara frigorífica donde permaneció toda una noche. La maceración pelicular tuvo lugar durante una semana a 5° C. Seguidamente, la fermentación se realizó en barricas de roble francés desfondadas de 500 l. Se realizaron bazuqueos manuales diarios. Tras realizar la fermentación maloláctica en estas mismas barricas, el vino permaneció con sus lías durante el período de crianza.
Crianza	11 meses en barrica de roble francés de 500 l.
Analítica	Alcohol: 13,90 vol PH: 3,40 Acidez Total: 3,8 g/l 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 posee gran personalidad, es muy perfumado, de intensidad alta. Destacan notas de violetas, fruta roja y golosinas. Acompañan aromas característicos de la garnacha: romero, tomillo, espliego,... También destacan las sensaciones frutales. Fondo cremoso y de vainilla, complejo y expresivo. En boca tiene buen volumen y es de paso fácil, con acidez refrescante y taninos que no empalagan. Largo postgusto muy frutal. Elegante.

