

# Finca La Emperatriz

## PARCELA Nº1 2008



BODEGAS  
La Emperatriz

### añada

Año	2008
Características climatológicas	La brotación comenzó tarde debido a las bajas temperaturas que se registraron al inicio de la primavera. Seguidamente tuvieron lugar numerosas precipitaciones que obligaron a tener un exhaustivo control sanitario del viñedo. La maduración fue lenta, ya que no hubo temperaturas excesivamente altas. La vendimia tuvo lugar quince días más tarde d lo habitual, por lo que los vinos de esta añada son característicos por su equilibrio, su frescor y su elevado carácter frutal.

### procedencia

Zona	Rioja Alta · D.O.C. Rioja
Parcela	Vino procedente de las cepas más viejas de la parcela nº1 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	Selección por parte del director técnico de las cepas con una producción más baja (con un máximo de cuatro racimos por cepa) y cuyas uvas obtengan un resultado óptimo en el análisis organoléptico.

### ficha técnica

Vendimia	Manual, en cajas de 15 kg, entre el 16 y el 18 de octubre. La uva de cada cepa es vendimiada por separado.
Variedades	Tempranillo 100%
Elaboración	La uva llegó a la mesa de selección 20 minutos después de ser cortada. En la mesa se eliminaron las hojas y los granos que no estaban en perfecto estado. A continuación, la uva se introdujo en envases de diferentes tamaños y materiales diversos (cubillos de madera, depósitos de acero inoxidable y barricas desfondadas) donde fermentó y maceró.
Crianza	18 meses en barricas nuevas de roble francés de grano fino. El vino se embotelló sin clarificar ni estabilizar.
Analítica	Alcohol: 14,7 vol / PH: 3,69 / Acidez Total: 3,6 g/l (a.s.) / Acidez Volátil: 0,56 g/l
Nota de cata	Vino de color rojo frambuesa, corazón negro, aunque aún presenta matices violáceos. Capa muy alta y brillante. Lágrima teñida, lenta y gruesa. En nariz es una explosión de aromas frutales, de fruta roja fresca, de lácteos, torrefactos y especias. Extremadamente mineral y muy complejo. En boca es intenso, concentrado y robusto, de gran volumen y redondez. Retrogusto a uva. Largo y persistente. Expresa a la perfección el terruño de donde procede, expresión pura del Tempranillo en el suelo de Finca La Emperatriz.

