



BODEGAS  
La Emperatriz



## Finca La Emperatriz PARCELA Nº1 2007

AÑADA

PROCEDECIA

FICHA TÉCNICA

Año

2007

Características  
climatológicas

El invierno comenzó muy frío y seco pero terminó con copiosas nevadas que prepararon el suelo para una adecuada brotación. La frecuencia de las lluvias durante la etapa de floración-cujado propició la presencia de racimos sueltos y de tamaño pequeño. 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.

Calificación del  
Consejo Regulador

Muy Buena

Denominación  
de Origen

D.O.Ca Rioja

Zona

Rioja Alta

Parcela

Parcela nº 1 de "Finca la Emperatriz".

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

Selección de las cepas más viejas de la parcela nº1 de la finca, con una producción máxima de 4 racimos. El director técnico escoge las uvas a partir de criterios organolépticos preestablecidos.

Vendimia

Manual, en cajas de 15 kg, entre el 16 y el 18 de octubre.

Variedades

Tempranillo 100%

Elaboración

La uva pasó por la mesa de selección, donde se eliminaron las hojas y granos que no estaban en perfecto estado. A continuación, la uva se introdujo en un cubillo de madera donde tuvo lugar la fermentación y maceración.

Crianza

18 meses en barricas nuevas de roble francés. El vino se embotelló sin clarificar ni estabilizar.

Analítica

Alcohol: 14,70 % vol

PH: 3,69

Acidez Total: 3,60 g/l

Acidez Volátil: 0,56 g/l

Nota de cata

Vino de color rojo frambuesa, corazón negro aunque presenta aún matices violáceos. Tiene capa muy alta y muy brillante. Lágrima teñida, lenta y gruesa. En nariz es muy complejo, una explosión de aromas de fruta madura y notas de licorosos, torrefactos y especias. En boca es intenso, concentrado y robusto, de gran volumen y redondez. Retrogusto a uva, muy frutal. Longevo. El vino expresa a la perfección el terruño de donde procede.

