



# Finca La Emperatriz

## RESERVA 2005



BODEGAS  
La Emperatriz

### añada

Año	2005
Características climatológicas	Un invierno con escasas lluvias y nieves determinó una brotación poco vigorosa. El cuajado se produjo de forma eficiente, marcado aún por la sequía, tras el cual empezó a llover de forma copiosa. Estas precipitaciones aportaron al suelo las reservas de agua necesarias para los meses de verano. La maduración fue muy homogénea y lenta, con pocas tormentas, llegando la uva a la vendimia con una salud inmejorable.

### procedencia

Zona	Rioja Alta · D.O.C. Rioja
Parcela	Ensamblaje de las parcelas 4, 11, 14 y 15 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 60 años con un rendimiento por cepa de 1,5 kg (4.500 kg/Ha).

### ficha técnica

Vendimia	Manual entre la segunda y la tercera semana de Octubre.
Variedades	Tempranillo 90%, Graciano 6%, Garnacha 2% y Viura 2%.
Elaboración	Después de fermentar 8 días a 23° C, el vino permaneció en contacto con los hollejos durante 18 días más. A continuación fue trasegado a barricas.
Crianza	Crianza en barricas nuevas de roble americano (60%) y francés (40%) durante 23 meses. A lo largo de ese período, recibió 3 trasiegos.
Analítica	Alcohol: 13,8 vol / PH: 3,61 / Acidez Total: 3,5 g/l (a.s.) / Acidez Volátil: 0,55 g/l
Nota de cata	Vino de color rojo rubí, muy brillante, con capa media-alta ligeramente tintada. En nariz presenta intensidad alta, ofreciendo en primer lugar aromas de vainillas, caja de puros y golosos lácteos. Al abrirse en la copa aparecen los aromas característicos del tempranillo: fruta roja y frutos negros. Muy elegante. Boca intensa, con potente paladar medio. Tanino muy pulido y redondo. Final frutal y ligeramente especiado. Agradable de beber sin saturar el paladar.

