



BODEGAS
La Emperatriz



Finca La Emperatriz RESERVA 2004

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TÉCNICA

Año	2004
Características climatológicas	En el invierno tuvieron lugar abundantes precipitaciones de lluvia y nieve que cubrieron perfectamente las necesidades hídricas en los comienzos del ciclo vegetativo. La brotación fue tardía, recuperándose el retraso a lo largo del mes de mayo. La climatología de 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 fresco, con diferencias de temperatura muy marcadas entre el día y la noche. El resultado fueron uvas con excelentes parámetros de color y grado, muy equilibradas y con un elevado potencial aromático.
Calificación del Consejo Regulador	Excelente
Denominación de Origen	D.O.Ca Rioja
Zona	Rioja Alta
Parcela	Procedencia de una parcela concreta 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	Cepas en vaso de 55 años con un rendimiento por cepa de 1,5 kg (4.500 kg/Ha).
Vendimia	Manual, entre la segunda y tercera semana de octubre.
Variedades	Tempranillo 90%, Graciano 6%, Garnacha 2% y Viura 2%
Elaboración	La fermentación tuvo lugar a lo largo de 8 días a 23° C. A continuación, el vino permaneció en contacto con los hollejos durante 18 días más.
Crianza	El vino se crió durante 23 meses en barricas nuevas de roble americano (60%) y francés (40%). A lo largo de ese período, recibió 3 trasiegos.
Analítica	Alcohol: 13,5% vol PH: 3,63 Acidez Total: 3,5 g/l Acidez Volátil: 0,5 g/l
Nota de cata	Vino de color rojo rubí, muy brillante, con capa de buen color, notablemente glicérico, presenta lágrima lenta y gruesa. En nariz tiene intensidad alta, presenta cierta complejidad con aromas procedentes de la crianza, vainilla, frutos secos, almendras tostadas, caramelo. Fondo frutal de melocotón seco y fruta negra. Muy sutil y elegante. Boca intensa, muy carnoso y con estructura. Tanino muy pulido. Destaca su equilibrio, con buena conjunción de fruta, acidez y madera. Paso largo con final especiado y tostado. Se le augura un buen envejecimiento en botella.

