



BODEGAS
La Emperatriz



Finca La Emperatriz ROSADO 2009

AÑADA

PROCEDECIA

FICHA TÉCNICA

Año	2009
Características climatológicas	La brotación fue tardía debido a las bajas temperaturas con las que comenzó la estación primaveral. Este retraso se compensó gracias a unas condiciones climatológicas idóneas para el desarrollo de la vid a lo largo de los meses de mayo y junio. En verano, debido a la ausencia de precipitaciones, el envero se adelantó una semana respecto a la media histórica. La dura sequía y las altas temperaturas favorecieron la maduración, principalmente en las zonas más altas de Rioja. Al fin, una importante lluvia en el mes de septiembre empujó a las uvas a alcanzar un estado óptimo de madurez.
Calificación del Consejo Regulador	Pendiente de calificación
Denominación de Origen	D.O.Ca Rioja
Zona	Rioja Alta
Parcela	Selección de distintas parcelas 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 plantadas en espaldera alta y vaso tradicional de edades comprendidas entre los 5 y 60 años.
Vendimia	Manual, durante la primera semana de octubre.
Variedades	Tempranillo 90% y Garnacha 10%
Elaboración	Tras una cuidadosa recolección, la uva entró en la bodega donde, tras una maceración de 24 horas, se procedió al sangrado de los depósitos. El mosto fermentó a temperaturas comprendidas entre los 14 y los 17° C. Finalizada la fermentación alcohólica, el vino se mantuvo en el depósito con sus lías finas durante 2 meses aproximadamente.
Crianza	Vino joven, sin crianza.
Análítica	Alcohol: 13,20 % vol PH: 3,35 Acidez Total: 3,70 g/l Acidez Volátil: 0,45 g/l
Nota de cata	Vino de color rosa frambuesa, se presenta limpio y brillante. En nariz posee intensidad alta, destacando al inicio aromas de fruta tropical y pera madura. También aparecen notas de golosinas rojas y matices florales. En boca es grasoso y fresco. Fácil de beber.

