



BODEGAS
La Emperatriz



Finca La Emperatriz TEMPRANILLO 2009

AÑADA

PROCEDECIA

FICHA TÉCNICA

Año
Características climatológicas
Calificación del Consejo Regulador
Denominación de Origen
Zona
Parcela
Suelo
Viña
Vendimia
Variedades
Elaboración
Crianza
Analítica
Nota de cata

2009

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.

Pendiente de calificación

D.O.Ca Rioja

Rioja Alta

Selección de distintas parcelas de "Finca la Emperatriz".

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.

Cepas plantadas en espaldera alta de edades comprendidas entre los 5 y 20 años.

Manual, entre la primera y tercera semana de octubre.

Tempranillo 100%

Tras una cuidada recolección de racimos en campo, las uvas se introdujeron en los depósitos de acero inoxidable donde tuvo lugar la maceración prefermentativa durante 8 días. La fermentación duró 8 días más, permaneciendo el mosto en contacto con los hollejos y recibiendo remontados constantes para una perfecta extracción de color y polifenoles. A continuación, se realizó el sangrado y la eliminación de lías gruesas y se mantuvo el vino con las lías finas, removiéndose regularmente en el depósito.

Vino joven, sin crianza.

Alcohol: 13,80 % vol

PH: 3,63

Acidez Total: 4,00 g/l

Acidez Volátil: 0,40 g/l

Vino de capa alta y color rojo violeta muy atractivo. Se presenta limpio y brillante. Nariz de intensidad alta, donde destacan al inicio notas frutales características del Tempranillo de zonas frescas. Fondo de regaliz y caramelos de violetas. En boca es redondo y goloso. Final fresco y frutal con cierto carácter mineral, propio de los vinos de la finca.

