

Finca La Emperatriz

TERRUÑO 2007



BODEGAS
La Emperatriz

AÑADA

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-cuajado 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.

PROCEDENCIA

Zona	Rioja Alta · D.O.C. Rioja
Parcela	Parcela número 10. Dentro de esta parcela se encuentra el viñedo experimental donde se ha ensayado una viticultura de precisión durante años, obteniendo como resultado un tempranillo que expresa su máxima frutuosidad.
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	Viña en espaldera de 2 metros de altura para obtener una mayor superficie de exposición solar. En la zona experimental hay diferentes sistemas de conducción en lira y cordón libre.

FICHA TÉCNICA

Vendimia	Manual en cajas de 20 kg entre el 16 y el 18 de octubre
Variedades	Tempranillo 100%
Elaboración	Después de ser vendimiada, la uva permaneció una noche en la cámara frigorífica para su posterior maceración en frío. A continuación, se introdujo en diferentes envases de pequeño tamaño y material diverso (cubillos de madera, depósitos de acero y barricas desfondadas) donde fermentó.
Crianza	Crianza de 18 meses en barricas de roble francés (70%) y americano (30%), nuevas y usadas de un vino. Tras realizar el coupage final, el vino se embotelló en agosto de 2009.
Análítica	Alcohol: 14 vol / PH: 3,68 / Acidez Total: 3,6 g/l (a.s.) / Acidez Volátil: 0,42 g/l
Nota de cata	Vino de color rojo frambuesa, corazón casi negro, presenta aún matices violáceos. Capa muy alta, brillante. Lágrima teñida, lenta y gruesa. En nariz, es limpio y nítido, denotando complejidad y expresión de la uva Tempranillo. A la vez, destaca un amplio abanico de sensaciones de fruta madura. También aparecen notas anisadas, de frutos secos, vainillas y piedra de sílex. Muy mineral, expresa con claridad el terruño del que procede. En boca es intenso, goloso y robusto. Con un ataque potente y voluminoso, presenta sensaciones de madurez. Largo y placentero. Retrogusto muy especiado y mineral. Se augura muy longevo.

