



BODEGAS
La Emperatriz



Finca La Emperatriz TERRUÑO 2006

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TÉCNICA

Año	2006
Características climatológicas	Las precipitaciones fueron moderadas durante la brotación lo que detern que ésta se desarrollara perfectamente. El cuajado se adelantó y abundan lluvias hicieron necesario realizar vendimia en verde para controlar la pro de las cepas. En agosto el clima fue seco, con temperaturas moderadas du el día y bajas por la noche lo que favoreció una maduración lenta y homo de la uva.
Calificación del Consejo Regulador	Muy Buena
Denominación de Origen	D.O.Ca Rioja
Zona	Rioja Alta
Parcela	Un 25% procede de la parcela número 4, de 65 años. El resto procede de la parcelas en las que se ha experimentado con una viticultura de precisión durante años, obteniendo como resultado un tempranillo que expresa su máxima frutuosidad.
Suelo	Finca la Emperatriz: espectacular terreno con una capa superficial de 40 centímetros de canto rodado de color blanco que esconde por complet un suelo con estructura franco arenosa. Terruño característico por su apc 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	De la parcela número 4, cepas en vaso. De las experimentales, cepas plantadas en distintos tipos de espaldera experimental: lira, cordón libre y espalderas de gran altura.
Vendimia	Manual, en cajas de 20 kg, entre el 16 y el 18 de octubre.
Variedades	Tempranillo 100%
Elaboración	Tras pasar una noche en una cámara frigorífica, las uvas llegaron a la mesa de selección. Allí se eliminaron hojas y granos que no estaban en perfecto estado. A continuación, la uva se introdujo en diferentes envases de pequeño tamaño y material diverso (cubillos de madera, depósitos de acero y barricas desfondadas) donde fermentó y maceró.
Crianza	En barricas nuevas y de segundo vino (50% mixtas, 25% francesas y 25% americanas). Después de 14 meses de crianza, se hizo el cupage y la clarificación con albúmina de huevo y se embotelló el 15 de enero de 2007.
Analítica	Alcohol: 14% vol. PH: 3,61 Acidez Total: 3,6 g/l Acidez Volátil: 0,54 g/l
Nota de cata	Vino de color rojo frambuesa, corazón casi negro, presenta aún matices violáceos. Capa muy alta y brillante. Lágrima teñida, lenta y gruesa. En nariz presenta un abanico de sensaciones frutales que van desde las notas de fruta fresca de fresa y zarzamora a las guindas en licor. Fondo de toffee, torrefactos y piedra de sílex, muy mineral. En boca es intenso, concentrado y robusto. Con ataque muy potente y voluminoso, presenta sensaciones de juventud, muy largo. Retrogusto especiado y mineral. Se augura muy longevo.

