

# Finca La Emperatriz

## VIURA 2010



BODEGAS  
La Emperatriz

### añada

Año	2010
Características climatológicas	En 2010 hubo copiosas nevadas durante el invierno que alimentaron los acuíferos para la época vegetativa. La primavera transcurrió bastante seca, lo que supuso una envidiable sanidad de los racimos y un gran potencial aromático. La maduración fue lenta, sin días de excesivo calor, pero con muy baja cantidad de lluvia, lo que provocó la práctica ausencia de enfermedades criptogámicas y un respeto total a los aromas característicos de la variedad.

### procedencia

Zona	Rioja Alta · D.O.C. Rioja
Parcela	Ensamblaje de las parcelas 2, 3 y 6 de Finca La Emperatriz.
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	Parcelas conducidas en vaso, con edades superiores a 50 años.

### ficha técnica

Vendimia	Manual, durante la última semana de septiembre.
Variedades	Viura 100%
Elaboración	Tras una cuidadosa recolección, la uva entró en la bodega donde realizó una ligera maceración. Posteriormente se desfangó el mosto para proceder a la lenta fermentación a una temperatura que no superó los 15°C. Tras la fermentación alcohólica el vino se mantuvo con sus lías finas en suspensión durante, al menos, otros dos meses.
Crianza	Vino joven, sin crianza
Analítica	Alcohol: 13,1 vol / PH: 3,35 / Acidez Total: 3,5 g/l (a.s.) / Acidez Volátil: 0,32 g/l
Nota de cata	Vino de color amarillo pálido con reflejos verdosos, se presenta limpio y brillante. En nariz posee intensidad alta, destacando en el inicio aromas de fruta blanca, flor de madreselva y pastelería. Acompañan notas cítricas que le aportan mucho frescor. En boca es muy graso y fresco, con una ligera acidez que le aporta equilibrio. Final de boca agradable donde vuelven a percibirse intensas sensaciones frutales.

