



BODEGAS
La Emperatriz



Finca La Emperatriz VIURA 2009

AÑADA

PROCEDENCIA

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	Parcelas número 2 y 6 de la finca.
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 conducidas en vaso de edades superiores a los 50 años.
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. A continuación, se desfangó el mosto para proceder a su lenta fermentación, a una temperatura que no superó los 16°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: 13,10% vol PH: 3,35 Acidez Total: 3,50 g/l 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 buena intensidad, destacando al inicio aromas de fruta blanca y pastelería. Acompañan también notas cítricas que le dan 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.

