



BODEGAS
La Emperatriz

AÑADA

PROCEDECIA

FICHA TÉCNICA

Finca La Emperatriz VIURA CEPAS VIEJAS 2007

Año

2007

Características
climatológicas

El invierno comenzó muy frío y seco, pero terminó con copiosas nevadas, preparando 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 muy lenta gracias a un mes de agosto muy fresco, vendimiándose durante la primera quincena de septiembre. El resultado fueron uvas maduras, muy equilibradas y con un elevado potencial aromático.

Calificación del
Consejo Regulador

Muy buena

Denominación
de Origen

D.O.Ca Rioja

Zona

Rioja Alta

Parcela

Procedencia de una parcela concreta de "Finca la Emperatriz".

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 en vaso plantadas hace 65 años. Se seleccionan una a una las cepas con menos producción procedentes de nuestra parcela número 2, donde los aromas se encuentran más concentrados.

Vendimia

Manual, en cajas, durante la primera quincena de septiembre.

Variedades

Viura 100%

Elaboración

El mosto fermentó durante 28 días en barricas de roble francés y americano situadas dentro de una cámara frigorífica para poder controlar la temperatura de fermentación.

Crianza

La crianza en bodega se alargó seis meses, realizándose batoneo de sus lías finas tres veces por semana. Tras la crianza sobre lías, se mantuvo en el botellero durante nueve meses. Su comercialización se inició en noviembre del 2008.

Analítica

Alcohol: 12,90 vol
PH: 3,32
Acidez Total: 3,5 g/l (a.s.)
Acidez Volátil: 0,45 g/l

Nota de cata

Vino de color oro nuevo, se presenta limpio y muy brillante, con lágrima muy densa. En nariz posee intensidad alta, destacando aromas de crema y pastelería, que acompañan a otros de fruta tropical, melocotón y pomelo. También finos tostados de roble con predominio de sensaciones frutales. Gran complejidad y carácter. En boca la entrada es potente y grasa, muy voluminoso pero con nervio y frescor, devolviéndonos de nuevo las sensaciones frutales que aparecían en nariz. Postgusto largo.

