

# Finca La Emperatriz

## VIURA CEPAS VIEJAS 2008



BODEGAS  
La Emperatriz

### añada

Año	2008
Características climatológicas	La brotación comenzó tarde debido a las bajas temperaturas que se registraron al inicio de la primavera. Seguidamente tuvieron lugar numerosas precipitaciones que obligaron a tener un exhaustivo control sanitario del viñedo. La maduración fue lenta, ya que no hubo temperaturas excesivamente altas. La vendimia tuvo lugar quince días más tarde de lo habitual, por lo que los vinos de esta añada son característicos por su equilibrio, su frescor y su elevado carácter frutal.

### procedencia

Zona	Rioja Alta · D.O.C. Rioja
Parcela	Selección de las cepas con menos producción procedentes de la parcela número 2 de Finca La Emperatriz, donde los aromas se encuentran más concentrados.
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	Viñedos conducidos en vaso con edades superiores a 50 años. Se seleccionan las cepas que de forma natural tienen producción inferior a 1 kilo.

### ficha técnica

Vendimia	Manual, en cajas, durante la segunda quincena de septiembre.
Variedades	Viura 100%
Elaboración	El mosto fermentó en barricas de roble francés y americano. La fermentación se realizó a temperatura controlada sin sobrepasar en ningún caso los 15° C.
Crianza	A lo largo de los 9 meses de crianza en barricas de roble francés y americano el vino se removió semanalmente. Segunda crianza en botella durante al menos 12 meses antes de salir al mercado.
Analítica	Alcohol: 13 vol / PH: 3,35 / Acidez Total: 3,8 g/l (a.s.) / Acidez Volátil: 0,42 g/l
Nota de cata	Vino de color oro nuevo, se presenta limpio y muy brillante, con lágrima densa y lenta. En nariz posee gran complejidad: en primer plano aparecen notas de miga de pan procedentes de la crianza sobre lías y a continuación surgen sensaciones frutales de cítricos y melocotón. Aparecen también matices muy minerales característicos del suelo del que procede que envuelven los aromas anteriores. La evolución en copa expresa complejidad y elegancia. En boca la entrada es muy potente y grasa, voluminoso, pero con nervio y fresco, devolviéndonos de nuevo las sensaciones frutales que aparecían en nariz.

