# FINCA LA EMPERATRIZ
# RESERVA 2011

**Año:** 2011

**Características climatológicas:** El invierno fue frío, seco y largo, extendiéndose las condiciones invernales hasta bien cerrada la primavera. Esto produjo un retraso en la brotación, floración y cuajado de unos 15 días respecto a un año normal. El verano fue también muy seco y con temperaturas no muy altas, por lo que las zonas frías y altas como nuestra finca se vieron favorecidas por las temperaturas frescas y la presencia de rocíos nocturnos que ayudaban a hidratar la planta. El mes de Septiembre fue inusualmente cálido, lo que provocó que se recuperase el retraso en la maduración que arrastrábamos en el verano. Los rendimientos por hectárea en 2011 fueron muy bajos, por lo que la producción de Reserva, en consecuencia, fue también muy baja.

Vendimia: Primera semana de Octubre para las variedades Tempranillo y Viura. Última semana de Octubre para las variedades Garnacha y Graciano.

Variedades: Tempranillo (94%), Garnacha (3%), Viura (2%), Graciano (1%).

Elaboración: Selección de racimos en campo. Dos días de maceración prefermentativa en frío. Fermentación a temperatura controlada durante seis días con suaves remontados, y posterior maceración durante quince días.

Crianza: En barricas de roble americano (75%) y francés (25%). Un tercio del vino realiza la fermentación maloláctica en barrica de roble francés.

Analítica: Alcohol: 14,1% vol. / PH: 3,68 / Acidez total: 5,4 g/l / Acidez volátil: 0,55 g/l.

Nota de cata: Color rubí, capa media.

Intenso y elegante en nariz con un primer recuerdo a especias dulces por el que se van abriendo paso aromas de cereza y mora madura.

La entrada en boca es suave, con un centro de boca amplio que termina con frescor y con una sensación tánica muy sedosa. Mucha elegancia y complejidad en el retrogusto: fruta negra, naranja seca, especias, mineralidad… Vino para disfrutar con calma y que tendrá una larga vida.

Producción: 11.200 botellas de 75 cl.

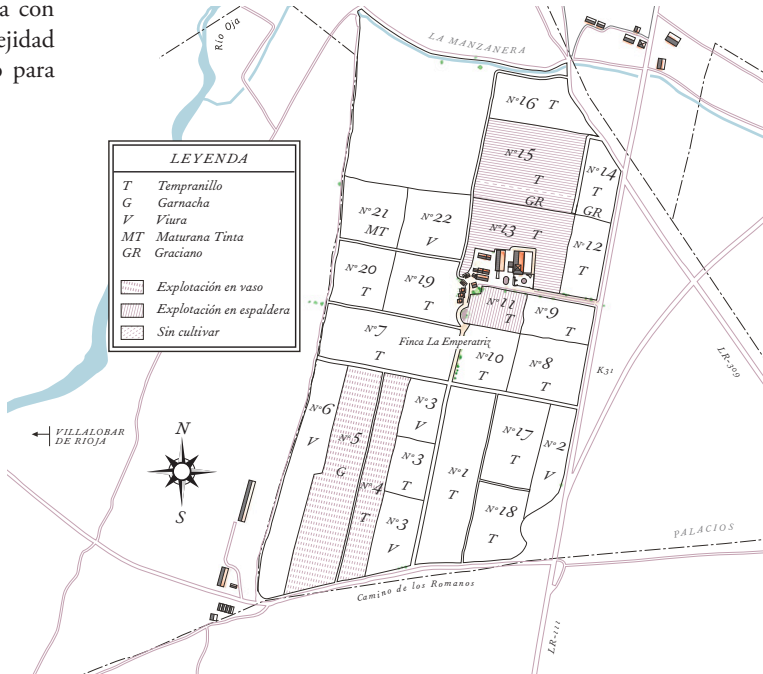
## PROCEDENCIA

Zona
Rioja Alta, D.O.Ca. Rioja.

Parcela
Ensamblaje de las parcelas 4, 5, 11, 13 y 15 de Finca La Emperatriz.

Suelo
Espectacular terreno con una capa superficial de 40 cm 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 los racimos, una buena disposición radicular y un aporte limitado de nutrientes.

Viña
Cepas en vaso de 60 años. Rendimiento de 5.000 kg/ha (33 hl/ha.).




FINCA
La Emperatriz

Ctra. de Santo Domingo-Haro
26241 Baños de Rioja (La Rioja) España
T. +34 941 300 105
correo@bodegaslaemperatriz.com

www.bodegaslaemperatriz.com