

Finca La Emperatriz

TEMPRANILLO 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 8, 9, 12, 14 y 19 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	Sistema de conducción en espaldera alta.

ficha técnica

Vendimia	Manual entre la primera y tercera semana de Octubre.
Variedades	Tempranillo 100%
Elaboración	Tras una cuidada recolección de los racimos en el campo, las uvas se introdujeron en los depósitos de acero inoxidable donde tuvo lugar la maceración prefermentativa durante 8 días. La fermentación duró 8 días más, permaneciendo el mosto en contacto con los hollejos y recibiendo remontados constantes para una perfecta extracción de color y polifenoles. A continuación, se realizó el sangrado y la eliminación de lías gruesas y se mantuvo el vino con las lías finas, removiéndose regularmente en el depósito. Parte del vino realizó la fermentación maloláctica en una tina de madera.
Crianza	Vino joven, sin crianza
Analítica	Alcohol: 13,8 vol / PH: 3,61 / Acidez Total: 4,0 g/l (a.s.) / Acidez Volátil: 0,55 g/l
Nota de cata	Vino de capa alta, de color rojo violeta muy atractivo. De alta intensidad en nariz, al inicio destacan notas frutales características del Tempranillo de la finca. Fondo de regaliz, moras y golosinas rojas. Sutil mineralidad. En boca es redondo y goloso con una alta frutuosidad. Fácil de beber. Final frutal y fresco con cierto carácter mineral muy propio de los vinos procedentes de Finca la Emperatriz.

