

FINCA LA EMPERATRIZ GARNACHA CEPAS VIEJAS 2010

Año: 2010

Características climatológicas: En el año 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 lluvias y tormentas, lo que provocó la práctica ausencia de enfermedades criptogámicas y un respeto total a los aromas característicos de la variedad.



Vendimia: Manual, durante la segunda quincena de octubre.

Variedades: Garnacha 100%

Elaboración: Tras una cuidadosa recolección de los racimos en el campo, la uva pasó a una cámara frigorífica donde permaneció una noche. La maceración pelicular se realizó a 5°C a lo largo de una semana. A continuación, tuvo lugar la fermentación en barricas de roble francés desfondadas de 500 litros, realizándose bazuqueos manuales diariamente. Tras realizar la fermentación maloláctica en estas mismas barricas, el vino permaneció en sus lías durante el período de crianza.

Crianza: 11 meses en barricas de roble francés de 500 litros.

Analítica: 14% vol. / PH: 3,60 / Acidez total: 5,7 g/l / Acidez volátil: 0,42 g/l.

Nota de cata: Vino de color rojo cereza, aspecto limpio y muy brillante, con lágrima densa. En nariz posee una gran personalidad. Es fresco, muy perfumado y frutal, de intensidad alta. Destacan los aromas característicos expresión de la garnacha en zonas frías como la fruta roja y golosinas de fresa a las que acompañan otros florales como la violeta. Predominan las sensaciones frutales. No aparece sobremaduración. Fondo cremoso y de especia, complejo y expresivo. Mineralidad muy marcada. En boca tiene buen volumen y es de paso fácil, con acidez refrescante y taninos que no empalagan. Sabor a uva. Largo, con postgusto muy frutal. Elegante y equilibrado.

PROCEDENCIA

Zona:
Rioja Alta, D.O.C. Rioja

Parcela:
Vino procedente de la parcela nº 5, una de las zonas más pedregosas 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:
Cepas en vaso de 65 años con un rendimiento de aproximadamente 2,500 kg/HA.

Producción:
7.092 botellas



FINCA
La Emperatriz

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

www.bodegaslaemperatriz.com

