

# FINCA LA EMPERATRIZ PARCELA Nº1 2009

**Año:** 2009

**Características climatológicas:** En el año 2009 la brotación fue tardía, debido a las bajas temperaturas con las que comenzó la estación primaveral. A lo largo de los meses de Mayo y Junio se compensó este retraso debido a la existencia de condiciones idóneas para el desarrollo de la vid. El verano continuó en ausencia de precipitaciones y finalmente el invierno se adelantó una semana respecto a la media histórica. La maduración se caracterizó de igual modo por una dura sequía y altas temperaturas que condicionaron el cultivo y que favorecieron a las zonas más altas de Rioja. Finalmente una importante lluvia en el mes de Septiembre empujó a las uvas a alcanzar un estado óptimo de madurez.



**Vendimia:** Manual, en cajas de 15 kg, entre el 10 y el 12 de Octubre.

**Variedades:** Tempranillo 100%

**Elaboración:** La uva llegó a la mesa de selección 20 minutos después de ser cortada. En la mesa se eliminaron las hojas y los granos que no estaban en perfecto estado. A continuación, la uva se introdujo en envases de diferentes tamaños y materiales diversos (cubillos de madera, depósitos de acero inoxidable y barricas desfondadas) donde fermentó y maceró.

**Crianza:** 18 meses en barricas nuevas de roble francés de grano fino. El vino se embotelló sin clarificar ni estabilizar.

**Analítica:** 14,8% vol. / PH: 3,72 / Acidez total: 5,4 g/l / Acidez volátil: 0,61 g/l.

**Nota de cata:** Vino de color rojo frambuesa, corazón negro, aunque aún presenta matices violáceos. Capa muy alta y brillante. Lágrima teñida, lenta y gruesa. En nariz es una explosión de aromas frutales, de fruta negra, moras, de lácteos, torrefactos y especias. Extremadamente mineral y muy complejo. En boca es intenso, concentrado y robusto, de gran volumen y redondez. Retrogusto a uva. Largo y persistente. Expresa a la perfección el terroir de donde procede, expresión pura del Tempranillo en el suelo de Finca La Emperatriz.

## PROCEDENCIA

### Zona

Rioja Alta, D.O.C. Rioja

### Parcela

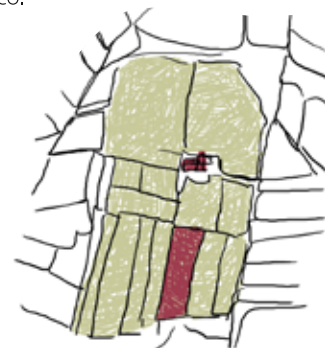
Vino procedente de las cepas más viejas de la parcela nº1 de Finca La Emperatriz.

### 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. Terroir 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

Selección por parte del director técnico de las cepas con una producción más baja (con un máximo de cuatro racimos por cepa) y cuyas uvas obtengan un resultado óptimo en el análisis organoléptico.



La Emperatriz

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

Parcela número 1