

FINCA LA EMPERATRIZ VIURA 2013

Año: 2013

Características climatológicas: el invierno en Finca la Emperatriz fue , lluvioso y templado, lo que resulta algo anómalo. El inicio de brotación, por este motivo, fue temprano. La época vegetativa fue también diferente, siendo mas lluviosa que lo habitual y registrándose cifras de precipitación media de auténtico record. Estas lluvias también provocaron que la presión de las principales enfermedades de la vid, el mildiu y el oidio, fuese sido alta. Otra consecuencia de un año tan lluvioso es cierto retraso en maduración, de unos 15 días. Curiosamente, el mes de septiembre fue seco y muy caluroso, con muchos días de viento sur, lo que es poco habitual en la D.O. Rioja, pero que fue de gran utilidad para compensar el retraso en maduración, aquí se vieron muy favorecidas las zonas tardías como la finca La Emperatriz. A pesar de ser un año complicado, debido a estas altas temperaturas de final de verano la uva se pudo recoger en su punto óptimo de madurez



PROCEDENCIA

Vendimia: manual, durante la última semana de septiembre.

Variedades: Viura 100%

Elaboración: tras una cuidadosa recolección, la uva entró en la bodega dónde realizó una ligera maceración. Posteriormente se desfangó el mosto para proceder a la lenta fermentación a una temperatura que no superó los 15°C. Tras la fermentación alcohólica el vino se mantuvo con sus lías en suspensión durante, al menos, otros dos meses.

Crianza: vino joven, sin crianza.

Analítica: Alcohol: 12,8 % vol. / PH: 3,40 / Acidez total: 5,5 g/l / Acidez volátil: 0,33 g/l.

Nota de cata: vino de color amarillo pálido con reflejos verdosos, se presenta limpio y brillante. En nariz posee intensidad alta, destacando en el inicio aromas de fruta blanca, como dulce de pera y también aromas de flores blancas . Goloso, acompañan a la fruta notas de crema pastelera. Aparecen también notas cítricas que le aportan mucho frescor. En boca es graso y fresco a la vez, con una agradable acidez que le aporta equilibrio. Final de boca sávido donde vuelven a percibirse intensas sensaciones frutales. Buen representante de la Viura riojana cultivada en suelos idóneos para la variedad.

Zona:

Rioja Alta, D.O.C. Rioja

Parcela:

Ensamblaje de las parcelas 2, 3 y 6 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:

Parcelas conducidas en vaso, con edades superiores a 50 años.



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



Parcelas ■