

# FINCA LA EMPERATRIZ GARNACHA CEPAS VIEJAS 2012

**Año:** 2012

**Características climatológicas:** El invierno del 2012 en Rioja Alta fue templado y seco, lo que adelantó considerablemente la brotación.

Las lluvias de primavera restauraron el déficit hídrico acumulado permitiendo un adecuado desarrollo vegetativo en la vid. Ya en el verano, la maduración del fruto fue óptima en las zonas frescas de Rioja como La Emperatriz, que una vez más se vio favorecida por una estación seca y calurosa, que en zonas más tempranas llegó a ser problemática. El otoño, por el contrario, fue lluvioso, por lo que el adelanto obtenido en la maduración de los racimos durante el verano fue clave para poder adelantar la vendimia y evitar varios días consecutivos de lluvias intensas que tuvieron lugar la segunda y tercera semana del mes de Octubre.

**Vendimia:** manual, en cajas, entre los días 16 y 18 de octubre.

**Varietades:** 100% Garnacha

**Elaboración:** tras la recolección, la uva pasó a una cámara frigorífica, donde permaneció una noche. La maceración pelicular se realizó a 50°C a lo largo de una semana. A continuación tuvo lugar la fermentación en barricas de roble francés desfondadas de 500 l, con bazuqueos manuales diarios. Tras la fermentación maloláctica en estas mismas barricas, el vino permaneció con sus lías durante la crianza.

**Crianza:** crianza en barrica de roble francés de primer y segundo uso durante 11 meses.

**Análítica:** Alcohol: 14,2 % vol. / PH: 3,55 / Acidez total: 4,8 g/l / Acidez volátil: 0,47 g/l.

**Nota de cata:** color rojo fresa con bordes violetas. Capa media. Es un vino muy perfumado en nariz donde todos los aromas aparecen de forma muy sutil: frambuesa, violeta, pimienta blanca... Destaca por su complejidad. En la boca domina el frescor junto con un cuerpo medio pero de gran largura y sabrosidad. Un vino que destaca por su longitud más que por su anchura, con un retrogusto explosivo y un largo final.

FINCA  
**La Emperatriz**

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



## PROCEDENCIA

### Zona:

Rioja Alta, D.O.C.A. 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 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 65 años, con un rendimiento de aproximadamente 2.400 kg/ha (16,80 Hl/ha).

### Producción:

6.975 botellas de 75 cl y 100 de 150 cl.

