

# FINCA LA EMPERATRIZ VIURA 2015

**Añada:** 2015

**Características climatológicas:** en Finca la Emperatriz después de un invierno lluvioso y nevadas importantes., tuvimos un comienzo de primavera con temperaturas suaves. Mayo fue muy seco y cálido, con las temperaturas más altas desde 1964 y el más seco desde 1928. Junio, fue lluvioso y con tormentas y vientos fuertes, acabando con altas temperaturas Julio el más cálido desde el siglo XIX, y las mínimas más altas de la historia. Agosto, segunda quincena muy fresca, con un gradiente día- noche de hasta 20°. Y con lluvias y tormentas aisladas que aportaron agua suficiente para la perfecta maduración. Septiembre comienza con alguna lluvia, para continuar seco y con temperaturas suaves de día, bajas de noche, condiciones óptimas para una perfecta y equilibrada maduración, y un buen estado sanitario. La vendimia se adelantó unos 10 días en las parcelas más tempranas de tinto y en los blancos, pero luego se ralentizó debido a las bajas temperaturas de la noche que llegaron a 1° C el día 15 de octubre.

**Vendimia:** manual, comenzó el 21 de septiembre, la Parcela Nº 6. El día 22 la Parcela Nº 3, y el día 23 la Parcela Nº 2.

**Variedades:** 100% Viura

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

**Analítica:**

Alcohol: 13,2% vol. / PH: 3,37 / Acidez total: 6,5 g/l / Acidez volátil: 0,29 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, flores y cítricos. Goloso, acompañan a la fruta notas de crema pastelera. En boca es grasoso 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.

FINCA  
**La Emperatriz**

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

www.bodegaslaemperatriz.com



## PROCEDENCIA

**Zona:**

Rioja Alta, D.O.C.A. Rioja

**Parcela:**

Ensamblaje de las parcelas 2, 3 y 6 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:**

Viñedo en vaso de más de 60 años. Rendimientos de 6.000 kgs/ha (42 hl/ha).

