

FINCA LA EMPERATRIZ TERRUÑO 2012

Añada: 2012

Características climatológicas: El invierno del 2012 en Rioja Alta fue templado y seco, lo que adelantó considerablemente la brotación. Las lluvias de primavera compensaron 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, la lluvia fue beneficiosa para poder culminar una perfecta maduración tras el austero verano.



Vendimia: Manual, en cajas, seleccionando los mejores racimos, realizada la tercera semana de Octubre.

Variedades: 100% Tempranillo.

Elaboración: Después de ser vendimiada, la uva permaneció una noche en cámara frigorífica entre 8-10°C de temperatura, seleccionándose en mesa, para su posterior maceración pre-fermentativa en frío, durante tres días. Fermentó en depósito abierto durante otros 6 días, con una posterior maceración de 20 días. Se sangró directamente a barrica donde realizó la fermentación maloláctica.

Crianza: 16 meses en barricas de roble francés (90%) y americano (10%), nuevas y de segundo vino.

Análítica: Alcohol: 14,2% vol. / PH: 3,76 / Acidez total: 5,2 g/l / Acidez volátil: 0,59 g/l.

Nota de cata: Vino de color rojo cereza intenso con borde granate, y densa lágrima. Grosella, arándano, fresa en sazón aparecen en nariz junto a clavo, vainilla y toques minerales. En boca es sabroso y con cuerpo, el tanino maduro le da sedosidad. Destaca la frescura que tiene a pesar de ser un vino de gran concentración y carácter.

Producción: 9.980 Botellas de 75 cl y 444 magnum.

PROCEDENCIA

Zona

Rioja Alta, D.O.Ca. Rioja.

Parcela

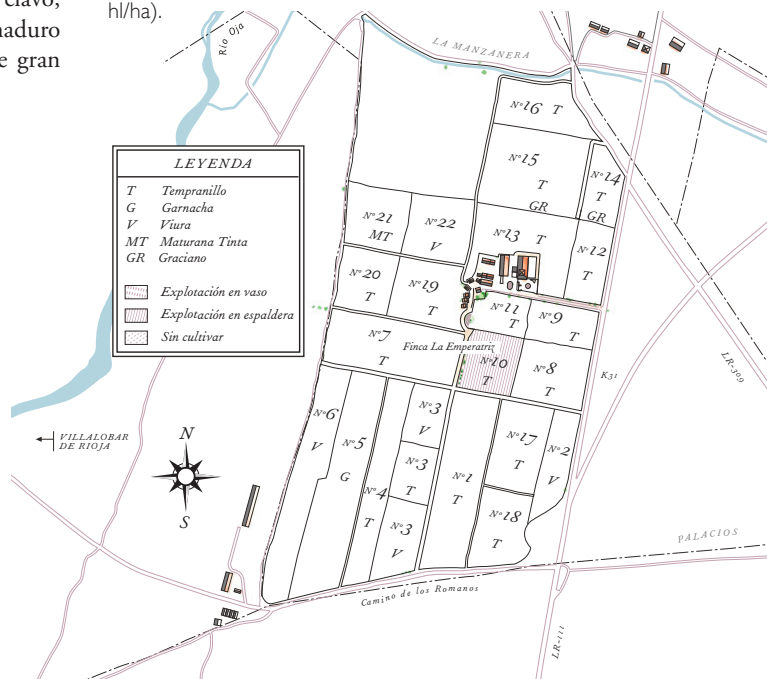
Parcela número 10. Viña plantada en el año 1997. Espaldera de dos metros de altura en doble guyot y cubierta vegetal en las calles.

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

En espaldera de 2 metros de altura para obtener una mayor superficie de exposición solar. Rendimientos de 4.500 kg/ha (30 hl/ha).



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



Parcelas