



BODEGAS
La Emperatriz



Finca La Emperatriz CRIANZA 2005

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TÉCNICA

Año
Características climatológicas
Calificación del Consejo Regulador

2005

Un invierno con escasas lluvias y nieves determinó una brotación poco vigorosa. El cuajado se produjo de forma eficiente, marcado aún por la sequía, tras el cual empezó a llover de forma copiosa. Estas precipitaciones aportaron al suelo las reservas de agua para los meses de verano. La maduración fue muy homogénea y lenta, con pocas tormentas, llegando la uva a la vendimia con una salud inmejorable.

Excelente

Denominación de Origen

D.O.Ca Rioja

Zona

Rioja Alta

Parcela

Selección de distintas parcelas de "Finca la Emperatriz".

Suelo

Finca la Emperatriz: 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

Cepas plantadas en vaso y espaldera de entre 15 y 45 años.

Vendimia

Manual, entre la primera y tercera semana de octubre.

Variedades

Tempranillo 90%, Garnacha 5%, Mazuelo 2,5% y Viura 2,5%

Elaboración

Las uvas iniciaron la maceración prefermentativa en depósitos de acero inoxidable durante 2 días. La fermentación duró 4 días, tras los cuales el vino permaneció 17 días más en contacto con sus hollejos, recibiendo remontados constantes para una perfecta extracción de color y polifenoles. Tras el sangrado y la eliminación de lías bastas, el vino se mantuvo con las lías finas, removiéndose continuamente.

Crianza

En barricas de 225 l de roble (60% americano, 30% francés y 10% mixtas). Previamente a la crianza, alrededor de la mitad del vino realizó la fermentación maloláctica en barricas nuevas y de 2º año.

Analítica

Alcohol: 13,3% vol
PH: 3,68
Acidez Total: 3,6 g/l (a.s.)
Acidez Volátil: 0,56 g/l

Nota de cata

Vino de color rojo cereza, se presenta limpio y brillante y con capa media-alta. En nariz posee buena intensidad, destacando notas de fruta escarchada y piel de melocotón, fruta madura. Acompañan finos aromas a vainilla y tostados de la barrica, apareciendo cierta mineralidad. En boca la entrada es amable, presenta volumen y frutuosidad. Fruta y roble bien ensamblados, final largo y fresco. En retronasal aparecen de nuevo notas de fruta y recuerdos minerales.

