

FINCA LA EMPERATRIZ TERRUÑO 2014

Añada: 2014

Características climatológicas: Después de un invierno lluvioso y templado la primavera llegó con fuerza dando lugar a una brotación temprana y homogénea. El verano con tormentas y chubascos aislados nos dejó un mes de junio cálido, mientras que los meses de julio y agosto transcurrieron con temperaturas inferiores a las habituales. El otoño fue muy caluroso y lluvioso provocando una maduración temprana que nos permitió realizar la vendimia antes de la aparición de enfermedades criptogámicas. Un año en los que el trabajo exhaustivo en el viñedo marca la diferencia para hacer grandes vinos.

Vendimia: Manual, en cajas de 18 kg, el 14 de octubre. Hubo que hacer una gran selección en campo y en bodega lo que redujo la producción a la mitad de lo habitual.

Variedades: 100% Tempranillo.

Elaboración: La uva permaneció una noche en cámara frigorífica entre 8-10°C de temperatura, para su posterior maceración pre-fermentativa en frío, durante 4 días. Fermentó en depósito abierto durante otros 8 días, con una posterior maceración de 16 días. Se sangró directamente a bodega donde realizó la fermentación maloláctica.

Crianza: 18 meses en barricas de roble francés (90%) y americano (10%), nuevas y de segundo vino.

Analítica: Alcohol: 14% vol. / PH: 3,63 / Acidez total: 5,5 g/l / Acidez volátil: 0,61 g/l.

Nota de cata: Rojo cereza muy vivo. Nariz rica en matices, con notas ahumadas y especiadas (canela, pimienta negra) y fruta negra sobre un fondo de matorral y piedra seca. En boca aparecen notas tostadas del roble y un centro de fruta bien madura. Estamos ante un tinto de cuerpo medio con taninos firmes y buena acidez, excelentes ingredientes para la guarda. Hay también una cierta austeridad, el reflejo de un suelo pobre y de una añada fría.

Producción: 6.990 botellas de 75 cl, 450 magnum y 28 doble magnum.

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.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 32 hl/ha.

