

FINCA LA EMPERATRIZ CRIANZA



DENOMINACION	FINCA LA EMPERATRIZ CRIANZA	
AÑADA	2004	
VARIETADES	Tempranillo 90%, Garnacha 5%, Mazuelo 2,5% y Viura 2,5 %	
PROCEDENCIA	Parcelas con edades entre 15 y 45 años de nuestra finca "La Emperatriz" a 570 m. de altitud y conducción en vaso. Parcela "Las Quince" (Cenicero) y Tajuera (Fuenmayor) conducción en vaso edad media 25 años.	
SUELO	Finca Emperatriz: Espectacular terreno con una capa superficial de 40 centímetros de canto rodado de color blanco que esconde por completo la tierra franco arenoso que se encuentra debajo. Terruño ideal para la luminosidad, drenaje, profundizaje de las raíces, etc. Fuenmayor: Suelo Franco Arenoso con baja acidez. Cenicero: Suelo Franco Arenoso calizo.	
D. DE ORIGEN	Rioja, zona Rioja Alta	
AÑO VITÍCOLA EN FINCA LA EMPERATRIZ	Un invierno abundante en nieve y lluvia preparó el campo para una buena, aunque tardía, brotación. El verano fue fresco y el mes de septiembre destacó por la ausencia de precipitaciones e importantes saltos térmicos entre el día y la noche. Como casi siempre este mes fue el decisivo para dar un salto de calidad a la cosecha y que llegue a ser excelente	
CALIFICACION	Excelente	
VENDIMIA	Manual entre la primera y tercera semana de octubre.	
FERMENTACIÓN	Las variedades que componen el vino se elaboran por separado. Tras la selección de racimos en campo las uvas pasan a depósitos de acero inoxidable donde iniciarán la maceración prefermentativa durante 2 días. La fermentación duró 4 días tras los cuales permanece el vino 17 días mas en contacto con sus hollejos recibiendo remontados constantes para una perfecta extracción de color y polifenoles. Tras el sangrado y eliminación de lias bastas se mantuvo el vino con las lias finas removiéndose continuamente en el depósito.	
CRIANZA	Crianza en barricas de 225 litros de roble americano 60 %, francés 30% y mixtas 10%. Entorno a la mitad del vino realiza la crianza en barricas nuevas y de 2º año la fermentación maloláctica.	
ANALITICA	Alcohol: 13,65	PH: 3,69
	Acidez: 5,39	Acidez Volátil: 0,59
NOTA DE CATA	Vino de color rojo cereza, se presenta limpio y brillante y con capa de color media-alta. En nariz posee buena intensidad, destacando en el inicio 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 entrada amable, presenta volumen y frutisidad. Fruta y roble bien ensamblados final largo y fresco. En retronasal aparecen de nuevo notas de fruta y recuerdos minerales.	