

FINCA LA EMPERATRIZ TEMPRANILLO 2007



DENOMINACION	FINCA LA EMPERATRIZ TEMPRANILLO	
AÑADA	2007	
VARIETADES	Tempranillo 100%	
PROCEDECIA	Parcelas con edades entre 5 y 20 años de nuestra finca "La Emperatriz" a 570 m. de altitud , sistema de conducción en espaldera alta.	
SUELO	Finca 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.	
D. DE ORIGEN	Rioja, zona Rioja Alta	
AÑO VITÍCOLA EN FINCA LA EMPERATRIZ	El invierno comenzó muy frío y seco , pero terminó con copiosas nevadas preparando el suelo para una adecuada brotación. La frecuencia de las lluvias durante la etapa de floración-cujado propició la presencia de racimos sueltos y de tamaño pequeño. La maduración transcurrió de forma muy lenta debido a un mes de agosto muy fresco, vendimiándose durante el mes de Octubre. El resultado fueron uvas maduras, muy equilibradas y con un elevado potencial aromático.	
CALIFICACION	Muy buena.	
VENDIMIA	Manual entre la primera y tercera semana de octubre.	
ELABORACION	Tras la recolección de racimos en campo las uvas pasan a depósitos de acero inoxidable donde iniciarán la maceración prefermentativa durante 8 días. La fermentación duró 8 días permaneciendo el mosto en contacto con los hollejos y recibiendo remontados constantes para una perfecta extracción de color y polifenoles. Tras el sangrado y eliminación de lias gruesas se mantuvo el vino con las lias finas removiéndose regularmente en el depósito.	
ANALITICA	Alcohol: 13,65	PH: 3,60
	Acidez: 4	Acidez Volátil: 0,40
NOTA DE CATA	Vino de color rojo violeta, se presenta limpio y brillante y con capa de color media-alta. Nariz de alta intensidad, destacando en el inicio notas de fruta fresca y violetas, fondo con regaliz y fruta negra. En boca entrada amable y golosa con alta frutuosidad. Final frutal y fresco, con cierto carácter mineral.	