

Lar de Paula

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Semidulce 2024

Situada en el corazón de la Rioja Alavesa, en la localidad de Elvillar de Alava, Lar de Paula transforma las uvas más delicadas de Tempranillo en magníficos y modernos vinos rioja. Protegido por el norte por la Sierra de Cantabria y limitando al sur con el fértil valle del Ebro, el benigno clima de esta región garantiza el suministro de frutos de calidad para algunos de los viñedos más elevados de La Rioja. De estilo austero, en consonancia con los alrededores, la propia bodega se construyó con un solo propósito en mente: destacar las mejores características de la uva Tempranillo mediante un proceso en el que la excelencia es la principal preocupación.

Vendimia

El ciclo comenzó con un invierno lluvioso y de temperaturas moderadas, lo que originó una brotación incluso más temprana que en 2023. El inicio de la primavera fue también lluvioso, dando paso entonces a un periodo de sequía prolongada que se alargaría hasta septiembre, con temperaturas también moderadas. Comenzamos la vendimia ya metidos en octubre, como es habitual. El resultado: una cosecha muy poco productiva y de bastante calidad. Los vinos de 2024 son aromáticos, bien estructurados y bastante equilibrados en el paladar.

Vinificación

Tras estrujar suavemente la uva y despalillarla, el mosto se introduce en depósitos de acero inoxidable donde realiza una maceración en frío durante 24h. Posteriormente realiza la fermentación alcohólica en esos mismos depósitos de acero inoxidable

Notas de cata

Color: Amarillo pálido con irisaciones verdosas, limpio y brillante

Nariz: Gran intensidad aromática, con toques de fruta de hueso, albaricoque y melocotón

Boca: Suave, fresco y frutal, con una buena acidez y un perfecto equilibrio que deja un notable retrogusto

Maridaje: Ideal para todo tipo de tapas, comidas ligeras, e incluso comida especiada o picante

ARAEX
Grands
Spanish Fine Wines

LAR de PAULA



Datos técnicos

Varietales	100% Viura
Edad Viña	60 años
Viñedos	Viñedos localizados en el entorno de Elvillar, a los pies de la Sierra de Cantabria
Temperatura de Fermentación	18°
Período de Fermentación y Maceración	25 días
Tiempo en botella	2 meses
Contenido de Alcohol (vol)	12% Vol
Total Acidez (gr/l)	5,55
pH	3,45
Total Sulphites (mg/L)	24
Azúcar Residual (GR/L)	4 gr / l
Temperatura sugerida para servir	8-10°C
Vinicultor	Pilar Salazar