

Heredad de Baroja

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Crianza 2017

En 1964, en la localidad de Elvillar de Álava, uno de los puntos más elevados de la Rioja Alavesa, la familia Meruelo creó Bodegas Heredad de Baroja. La bodega fue construida con un solo propósito en mente: convertir la uva Tempranillo de alta calidad en las expresiones clásicas del elegante vino de Rioja. Procedentes de viñedos a más de 600 metros de altitud sobre el nivel del mar; que surgen de una mezcla de arcilla y caliza, sus uvas alcanzan el equilibrio perfecto de madurez y acidez gracias a las oscilaciones extremas de temperatura entre el día y la noche, de 20 oC o más durante la época de maduración de la uva. El control de la temperatura, los tanques de acero inoxidable con capacidad de entre 12 000 y 30 000 kilos y el control exhaustivo en cada fase... todo está encaminado a asegurar la calidad y el carácter que residen en estas viñas únicas y se manifiestan en cada botella de Heredad de Baroja.

Vendimia

La cosecha 2017 de Rioja Alavesa fue excepcional. Las altas temperaturas de principios de primavera provocaron una brotación más temprana y un mayor crecimiento vegetativo de lo habitual. Sin embargo, una helada a finales de abril causó grandes daños a muchos de los viñedos de Rioja. El aire frío permaneció en el fondo de los valles, por lo que los viñedos ubicados a mayor altitud no se vieron tan afectados. Las altas temperaturas del verano y la posterior sequía provocaron una cosecha más temprana y más corta de lo habitual. Duró del 20 de septiembre al 2 de octubre, mientras que en promedio comienza después del 12 de octubre. A pesar de las irregularidades, la calidad del vino fue excepcional, con excelente color, estructura y taninos maduros muy dulces.

Vinificación

Una vez realizada la selección de esta uva 100 % tempranillo, la uva se despallilla, se estruja y el mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable 28 °C durante 4 días, a los que sigue una corta maceración de otros 4 días.

Envejecimiento

El vino nuevo se cría en roble francés y americano durante 12 meses y completa luego su crianza en botella durante al menos 6 meses.

Notas de cata

Color: Color granate profundo de capa media.

Nariz: Explosión de aromas primarios con matices complejos y persistentes de frutos del bosque y notas tostadas de madera nueva.

Boca: De gran intensidad y estructura, ofrece un paso por boca equilibrado con taninos dulces y una fresca acidez. Final de buena duración.

Maridaje: Este vino marida bien con todo tipo de carne roja, carne en salsa, guisos, platos de verdura y quesos.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

| | |
|--------------------------------------|---------------------------|
| Varietales | 100% Tempranillo |
| Edad Viña | De media 30 Años |
| Temperatura Fermentado | 28°C |
| Período de Fermentación y Maceración | 12 Días |
| Composición Barrica | Roble Francés & Americano |
| Edad Barrica | 2 Años |
| Tiempo en Barrica | 12 meses |
| Tiempo en botella | Mínimo 6 Meses |
| Contenido de Alcohol (vol) | 13.5% vol |
| Total Acidez (gr/l) | 5,05g/L |
| pH | 3,66 |
| Libre de SO2 (MG/L) | 25mg/L |
| Azúcal Residual (GR/L) | <2g/L |
| Temperatura sugerida para servir | 16°-17°C |
| Vinicultor | José Antonio Meruelo |



GILBERT &
GAILLARD - 2017
France

JAMES SUCKLING
- 2018 USA