

Heredad de Baroja - Lar de Paula

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Crianza 2019

En 1964, en la localidad de Elvillar de Álava, uno de los puntos más elevados de la Rioja Alavesa nació 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

Fue una añada más corta de lo habitual en cuanto a cantidad, pero de un altísimo nivel cualitativo. En cuanto a la cantidad, una disminución del 25-30% en el rendimiento en comparación con la cosecha de un año normal. Gran concentración de color y grado que permitirá conservar vinos de gran longevidad y con mucha fruta. Año muy favorable para el cultivo de la vid, con dos sobresaltos al principio y al final del ciclo. Fue una añada que acumuló un adelanto de unos 10 días respecto a un año normal. La baja producción, el clima favorable durante la mayor parte del año, la morfología de granos y racimos y el buen hacer de los enólogos dieron como resultado vinos de muy alta calidad.

Vinificación

Una vez realizada la selección de esta uva 100 % tempranillo, la uva se despalilla, 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 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
Grandes
Spanish Fine Wines



HEREDAD DE
BAROJA

Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo
Edad Viña	De media 30 Años
Temperatura de Fermentación	28°C
Período de Fermentación y Maceración	12 Días
Composición Barrica	Roble 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
Azúcar Residual (GR/L)	< 2g/L
Temperatura sugerida para servir	16°-17°C
Vinicultor	José Antonio Meruelo