

Heredad de Baroja - Lar de Paula

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Gran Reserva 2016

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

La cosecha de 2016 comenzó tarde y se caracterizó por la sequía y las altas temperaturas en julio y agosto, seguidas de condiciones favorables en septiembre y octubre. Las lluvias intensas durante los meses de invierno proporcionaron una hidratación adecuada para las vides, lo que permitió mantener la salud excepcional de las uvas y procedimos a una cosecha escalonada una vez que alcanzaron la madurez perfecta. En cada una de las parcelas de viñedo. El contenido de alcohol es más bajo que en los últimos dos años, pero una excelente acidez, taninos y niveles de color han resultado en una de las mejores cosechas de Rioja Alavesa en la memoria.

Vinificación

Este Gran Reserva se elabora con mimo a partir de la mejor selección de uva 100 % tempranillo, que se despallila, se estruja y cuyo mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable con el método Ganimede, que aprovecha la emisión natural de dióxido de carbono durante la fermentación para sumergir el sombrero automáticamente. Este innovador método evita la oxidación y conserva mejor el color y los aromas del vino. A la alcohólica le siguen más días de maceración.

Envejecimiento

Tras la fermentación maloláctica, el vino se conserva en depósitos de acero inoxidable durante cierto tiempo y luego se cría en barricas de roble americano durante 24 meses. Luego se mantiene en botella durante otros 36 meses o más, hasta que alcanza su maduración óptima.

Notas de cata

Color: Centro denso con un tono cereza oscuro y limpio, de intensidad media. El ribete es en cambio de color granate. Lágrimas abundantes.

Nariz: Poderoso y complejo. Fruta silvestre muy madura, miel, regaliz y chocolate con notas de vainilla y pimienta. La madera está muy bien integrada.

Boca: Fuerte e intenso. Regaliz y picota, la primera impresión en boca es de buena acidez, con taninos agradables y aterciopelados. Equilibrado y complejo, con un retrogusto largo y cálido.

Maridaje: Arroces y pastas, pescados azules a la plancha o en salsa, guisos de carne, cordero asado y otras carnes rojas, pollo de corral y embutidos de todo tipo.



AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



HEREDAD DE
BAROJA

Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo
Edad Viña	Aproximadamente 45 Años
Temperatura de Fermentación	28°C
Período de Fermentación y Maceración	14 Días
Composición Barrica	Roble Americano
Edad Barrica	1-2 Años
Tiempo en Barrica	24 meses.
Tiempo en botella	Mínimo de 36 meses
Contenido de Alcohol (vol)	14.5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,2g/L
pH	3,6
Libre de SO2 (MG/L)	25mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	<2g/L
Temperatura sugerida para servir	16-17°C
Vinicultor	José Antonio Meruelo.