

Heredad de Baroja

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Alta Expresión Edición Limitada Gran Reserva 2011

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

Fue una de las tres mejores añadas de Rioja en los últimos 30 años. La intensidad de los vinos es media-alta, con aromas complejos de fruta madura. Los vinos resultantes están bien estructurados, con buen color, longevidad y calidad superior.

Vinificación

Este gran reserva está hecho de la mejor selección de uva 100 % tempranillo, que se despalilla, se estruja y el mosto se 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 los días de fermentación alcohólica les siguen más días de maceración.

Envejecimiento

Tras la segunda fermentación, el vino se conserva en depósitos de acero inoxidable durante cierto tiempo y luego se cría en barricas de roble americano y francés durante 24 meses. Finalmente, se cría en botella un mínimo de 36 meses, hasta su madurez.

Notas de cata

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

Nariz: Poderosamente elegante y complejo. Fruta silvestre 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 estructurado, con un retrogusto largo y cálido.

Maridaje: Sofisticados arroces y pastas, pescados azules a la plancha o en salsa, guisos de carne, cordero asado, carne de caza, pollo de corral y embutidos. También acompaña bien gran variedad de quesos.



AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

Datos técnicos

| | |
|--------------------------------------|---|
| Varietales | 100% Tempranillo. |
| Edad Viña | Promedio de 50 años. |
| Viñedos | Parcelas a 550 m de altitud orientadas hacia el sur en los pueblos de Kripan y Elvillar |
| Temperatura Fermentado | 26°C |
| Período de Fermentación y Maceración | 21 días. |
| Composición Barrica | Roble francés y americano |
| Edad Barrica | 1-3 años |
| Tiempo en Barrica | 24 meses |
| Tiempo en botella | Mínimo de 36 meses |
| Contenido de Alcohol (vol) | 13,5% vol |
| Total Acidez (gr/l) | 5,33g/L |
| pH | 3,64 |
| Libre de SO2 (MG/L) | 28mg/L |
| Azúcal Residual (GR/L) | 1,65g/L |
| Temperatura sugerida para servir | 16°/17°C |
| Vinicultor | José Antonio Meruelo. |



GUÍA PEÑÍN -
2022 Spain

GILBERT &
GAILLARD - 2022
France



JAMES SUCKLING
- 2020 USA