

Heredad de Baroja - Lar de Paula

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Gran Reserva Gran Baroja 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 50 000 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 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



HEREDAD DE
BAROJA

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 de Fermentación	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)	5,3g/L
pH	3,6
Libre de SO2 (MG/L)	28mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,65g/L
Temperatura sugerida para servir	16°/17°C
Vinicultor	José Antonio Meruelo.



JAMES SUCKLING
- 2023 USA

