

Heredad de Baroja

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Rosé 2021

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

El 2021 comenzó con una buena pluviometría pero que a finales de invierno llegó un prolongado periodo de sequía hasta bien entrado septiembre. En líneas generales ha sido un año seco que ha favorecido la sanidad del viñedo, reduciendo el número de tratamientos fitosanitarios por el excelente estado de la uva. El verano ha sido seco y cálido. La maduración de la uva se vio inicialmente afectada por la falta de agua, pero en el momento justo de maduración tuvimos unas lluvias alrededor del 20 de septiembre que salvaron la madurez fenólica de la vendimia. La cosecha en cuanto a cantidad es muy similar a la de 2020 e incluso ligeramente superior, favorecida en algunos viñedos por las precipitaciones de finales de septiembre. Estas condiciones climáticas han hecho que la vendimia se retrase unos 10 días respecto a la cosecha 2020, obteniendo vinos más cálidos, con menor acidez que otros años pero con un potencial colorimétrico muy notable, dando vinos potentes y estructurados. Son vinos algo menos aromáticos por el calor pero ganan en color y estructura.

Vinificación

100 % tempranillo. La uva se despallilla antes de realizar la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable. Para conseguir una fina extracción aromática, el mosto se trasega y fermenta a una temperatura máxima de 16 °C durante 25 días. El vino resultante es fresco y no pasa por crianza en roble.

Notas de cata

Color: Rosado pálido con reflejos frambuesa.

Nariz: Aromas frescos de fresa y melocotón.

Boca: Fresco, afrutado y redondo, con predominio de las notas de fresa. Muy vivo.

Maridaje: Es un buen vino para acompañar pescados a la parrilla, arroces, verduras frescas, ensaladas y gran variedad de platos asiáticos, y también es excelente para el aperitivo.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo
Edad Viña	Entre 20-40 Años
Temperatura Fermentado	16° C
Período de Fermentación y Maceración	25 Días
Tiempo en botella	Mínimo de 2 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	12.5%
Total Acidez (gr/l)	5.65 gr/L
pH	3.18
Libre de SO2 (MG/L)	28 mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1.6 gr/L
Temperatura sugerida para servir	7°C
Vinicultor	José Antonio Meruelo.