

Heredad de Baroja

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Rosé 2022

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 °C 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 añada 2022 se ha caracterizado por ser climáticamente atípica, con un final de invierno y comienzo de primavera muy húmedos y luego una persistente falta de lluvias y altas temperaturas, que, sin embargo, no han generado un estrés severo en los viñedos, como era previsible. Ha favorecido una maduración completa que en años muy húmedos no siempre es completa. El resultado: una producción contenida, tamaño de grano algo más pequeño de lo normal con una buena concentración de antocianos, taninos medios y una concentración de aromas superior a la esperada. A pesar de ser una de nuestras vendimias más tempranas en los últimos diez años, las buenas previsiones meteorológicas y el estado sanitario del viñedo, nos permitieron realizar una vendimia respetando el perfecto estado de maduración de cada finca. Los diferentes ritmos de maduración del viñedo de una finca a otra han sido notorios, siendo una de las añadas más largas de los últimos años. Los vinos de 2022 muestran buenos niveles de color, alcohol y acidez. Aromáticamente son bastante expresivos y muestran un buen esqueleto en boca que sugiere un gran potencial de guarda y guarda.

Vinificación

100 % tempranillo. La uva se despalilla antes de realizar la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable. Para conseguir una fina extracción aromática, el mosto se trasiega 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 de Fermentación	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
Azúcar Residual (GR/L)	1.6 gr/L
Temperatura sugerida para servir	7°C
Vinicultor	José Antonio Meruelo.