

Heredad de Baroja - Lar de Paula

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Rosé 2023

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 2023 destaca por un ciclo vegetativo marcado por la sequía, con un otoño e invierno más seco de lo habitual, que la viña lo sobrellevó gracias a la altitud en la que los viñedos en Rioja Alavesa están situados. En el final del verano, las temperaturas fueron altas, pero más moderadas que en otras zonas de la denominación, junto con noches más frescas que hicieron que la maduración de la uva fuese la correcta. Tras las lluvias de septiembre, la vendimia se caracterizó por soleados días con temperaturas inusualmente altas para esta época del año, lo que supuso una vendimia rápida de las fincas con más avance madurativo y una espera para la perfecta maduración de nuestros viñedos con más altitud. Los vinos blancos de la añada 2023 destacan por su frescura y graduaciones alcohólicas moderadas, y en cuanto a los tintos, hemos obtenido uvas con madurez fenólica espléndida para la elaboración de vinos tintos elegantes, con taninos que aporten estructura y complejidad, pero manteniendo la frescura gracias al equilibrio frutal y las buenas acideces de nuestra zona.

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



HEREDAD DE
BAROJA

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.