

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

Esta fue la cosecha más temprana en la historia de Rioja Alavesa. La calidad y cantidad fueron excelentes debido a una climatología favorable durante todo el ciclo vegetativo sin ninguna enfermedad. La cosecha se concentró en 4 semanas. Los vinos tienen frescura y elegancia especiales.

VINIFICACIÓN

Una vez realizada la selección de esta uva 100 % tempranillo, la uva se despallilla, se estruja y el mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable 28 °C durante 8 días, a los que sigue una maceración de 4 días.

ENVEJECIMIENTO

El vino nuevo se cría en roble francés y americano durante 8 meses y completa luego su crianza en botella.



NOTAS DE CATA

Color: Rojo violáceo profundo.

Nariz: Explosión de aromas primarios con matices complejos y persistentes de frutos del bosque y notas tostadas de roble.

Boca: Gran intensidad y estructura. Paso por boca equilibrado, con taninos dulces y una fresca acidez.

Maridaje: Este vino marida bien con carne de todo tipo, tanto asada como en salsa, así como con verduras frescas y en guiso.

DATOS TECNICOS

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	Aproximadamente 20 Años
Temperatura Fermentado	28°C
Período de Fermentación y Maceración	12 Días
Composición Barrica	Roble Francés & Americano
Edad Barrica	4 Años
Tiempo en Barrica	8 meses.
Tiempo en botella	Mínimo 6 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	13.5 %
Total Acidez (gr/l)	5.22 gr/L
pH	3.55
Libre de SO2 (MG/L)	26 mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	<2 gr/L
Temperatura sugerida para servir	16°C
Vinicultor	José Antonio Meruelo