

Heredad de Baroja

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Red Tempranillo 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

Siguiendo el sistema tradicional de maceración carbónica, el vino se elabora con racimos enteros en depósitos de acero inoxidable. La fermentación tiene una duración máxima de 10 días con remontados cada 8 horas, lo que permite extraer los elementos característicos del tempranillo. Luego se realiza la fermentación maloláctica. Tras la fermentación secundaria, el vino se trasiega para homogeneizarlo y refinarlo a depósitos que facilitan la decantación, con lo cual el vino está listo para su filtrado y embotellado.

Notas de cata

Color: Un centro profundamente estratificado, con tonos malva en el ribete. Vivo y limpio.

Nariz: Aromas limpios característicos de un vino tempranillo joven. Aromas de frutos del bosque (moras, frambuesas) y notas florales.

Boca: La primera impresión no deja indiferente, pero la acidez se compensa con una sensación cálida. Tiene un final agradable con ricos taninos. En boca vuelve a notarse el carácter varietal, con un retrogusto láctico y de regaliz.

Maridaje: Este vino acompaña bien carnes rojas, pasta y quesos, y también es excelente con tapas.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	90% Tempranillo, 10% Garnacha.
Edad Viña	20 Años de media
Temperatura Fermentado	25°C
Periodo de Fermentación y Maceración	7 Días
Contenido de Alcohol (vol)	13,5% vol.
Total Acidez (gr/l)	3,8g/L
pH	3,55
Libre de SO2 (MG/L)	36mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	<1,7/L
Temperatura sugerida para servir	11-13°C
Vinicultor	José Antonio Meruelo.