

Heredad de Baroja

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Tempranillo 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 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 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

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 de Fermentación	25°C
Período de Fermentación y Maceración	7 Días
Contenido de Alcohol (vol)	13,5% vol.
Total Acidez (gr/l)	3,8 g/L
pH	3,5
Libre de SO2 (MG/L)	36mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	<1,7/L
Temperatura sugerida para servir	11-13°C
Vinicultor	José Antonio Meruelo.