Heredad de Baroja - Lar de Paula

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Tempranillo 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 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

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.

ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

HEREDAD DE BAROJA

Datos tecnicos

Varietales	90% Tempranillo, 10% Garnacha.
Edad Viña	20 Años de media
Temperatura de Fermentación	25ºC
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	11-13ºC
Vinicultor	José Antonio Meruelo.