

En Bodegas Lar de Paula, situadas en el corazón de la Rioja Alavesa, en la localidad de Elvillar de Álava, Fernando Meruelo transforma las uvas más delicadas de Tempranillo en magníficos y modernos vinos rioja. Protegido por el norte por la Sierra de Cantabria y limitando al sur con el fértil valle del Ebro, el benigno clima de esta región garantiza el suministro

de frutos de calidad para algunos de los viñedos más elevados de La Rioja. De estilo austero, en consonancia con los alrededores, la propia bodega se construyó con un solo propósito en mente: destacar las mejores características de la uva Tempranillo mediante un proceso en el que la excelencia es la principal preocupación.

## 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

Tras una cuidadosa selección, la uva 100 % tempranillo se despalilla, se estruja y el mosto se premacera a 16 °C entre 2 y 3 días. Luego fermenta con el método Ganimedes en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de entre 28 y 30 °C entre 10 y 12 días.

## ENVEJECIMIENTO

El vino es envejecido en roble francés y americano durante 12 meses, redondeando el periodo de crianza en el botella durante al menos cuatro meses.



## PREMIOS



## NOTAS DE CATA

**Color:** Rojo violáceo profundo con matices granates.

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

**Boca:** De cuerpo medio con taninos pulidos pero buena intensidad. Entrada equilibrada con frescura, acidez, complejo y buen final.

**Maridaje:** Este vino marida bien con carne roja a la parrilla, carne en salsa y verduras, tanto frescas como en guiso. También es buen acompañante para la mayoría de quesos.

## DATOS TECNICOS

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	50 años.
Temperatura Fermentado	28-30°C
Período de Fermentación y Maceración	10-12 Días
Composición Barrica	Roble Americano & Francés.
Edad Barrica	2-3 Años
Tiempo en Barrica	12 meses.
Tiempo en botella	Mínimo 4 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	13,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,0g/L
pH	3,58
Libre de SO2 (MG/L)	27mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	<2g/L
Temperatura sugerida para servir	18°C
Viniculor	José Antonio Meruelo.