

Lar de Paula

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Crianza Edición Limitada 2018

Situada en el corazón de la Rioja Alavesa, en la localidad de Elvillar de Álava, Lar de Paula 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

El ciclo comenzó con un otoño muy lluvioso. El invierno fue muy frío y cargado de varias nevadas, lo que provocó una brotación tardía que marcó el desarrollo de todo el ciclo vegetativo. La primavera también fue lluviosa dando paso a un verano en el que las altas temperaturas llegaron más tarde de lo habitual. El retraso en el ciclo se mantuvo hasta la madurez, iniciándose la vendimia de uva tinta el 15 de octubre. El fruto llegó a la bodega de vinificación con buen estado sanitario y de maduración. Las notas fueron medias y los niveles de acidez bastante equilibrados dando lugar a vinos con un gran potencial tanto para el consumo temprano como para la crianza y guarda.

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 14 meses, redondeando el periodo de crianza en el botella durante al menos cuatro meses.

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.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

LAR de PAULA



Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	50 años.
Temperatura de Fermentación	28-30°C
Período de Fermentación y Maceración	10-12 Días
Composición Barrica	Roble Americano & Francés.
Edad Barrica	2-3 Años
Tiempo en Barrica	14 meses.
Tiempo en botella	Mínimo 6 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	13,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5 g/L
pH	3,6
Libre de SO2 (MG/L)	27mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	2g/L
Temperatura sugerida para servir	18°C
Vinicultor	José Antonio Meruelo.



MUNDUS VINI
GOLD - 2024
Germany



TIM ATKIN - 2024
UK



DECANTER - 2024
UK