

Lar de Paula

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Crianza Edición Limitada 2021

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 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. 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

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.