

# Lar de Paula

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

## Garnacha Edición Limitada 2016

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

La cosecha de 2016 comenzó tarde y se caracterizó por la sequía y las altas temperaturas en julio y agosto, seguidas de condiciones favorables en septiembre y octubre. Las lluvias intensas durante los meses de invierno proporcionaron una hidratación adecuada para las vides, lo que permitió mantener la salud excepcional de las uvas y procedimos a una cosecha escalonada una vez que alcanzaron la madurez perfecta, en cada una de las parcelas de viñedo. El contenido de alcohol es más bajo que en los últimos dos años, pero una excelente acidez, taninos y niveles de color han resultado en una de las mejores cosechas de Rioja Alavesa en la memoria.

### Vinificación

100 % garnacha. La uva se selecciona a mano mediante vibración y mesas de selección. Los raspones se quitan sin estrujar las uvas. Largas maceraciones controladas a baja temperatura en toneles de roble francés con sombrero sumergido. El sombrero se mantiene húmedo mediante el método del délestage, que usa la gravedad para conseguir una mejor extracción de los polifenoles. El prensado se realiza mediante prensa neumática vertical y tras él tiene lugar la fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Las fluctuaciones de la temperatura ambiente se usan durante la crianza en barrica en momentos específicos para estimular el proceso de fermentación maloláctica y la estabilización del vino.

### Envejecimiento

El vino se cria durante 10 meses en barricas de roble francés y se embotella directamente sin ningún tipo de filtración ni clarificación.

### Notas de cata

**Color:** Rojo picota oscuro pero vivo.

**Nariz:** Elegante en nariz, con toques florales y sutiles aromas de frutos rojos. Complejo y aromático.

**Boca:** Equilibrio entre agradables taninos y una buena acidez. Ofrece sabores afrutados elegantes y brillantes pero a la vez suaves, que conducen a un largo retrogusto mineral.

**Maridaje:** Este vino combina bien con ternera, pollo, pasta con salsa de tomate, sopas de temporada y quesos fuertes.

AR A E X  
Grands  
Spanish Fine Wines

LAR de PAULA



## Datos técnicos

Varietales	100% Garnacha
Edad Viña	Más de 80 años de promedio. Parcelas a 550 m de altitud orientadas hacia el sur en los pueblos de Kripan y Elvillar
Viñedos	
Temperatura de Fermentación	26°C
Periodo de Fermentación y Maceración	21 días
Composición Barrica	Roble Americano & Francés.
Edad Barrica	1-2 años
Tiempo en Barrica	10 meses
Tiempo en botella	Mínimo de 12 meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,0% vol
Total Acidez (gr/l)	5,33g/L
pH	3,5
Libre de SO2 (MG/L)	28mg/l
Azúcar Residual (GR/L)	1,6g/L
Temperatura sugerida para servir	17/18 °C
Vinicultor	José Antonio Meruelo

93  
POINTS

DECANTER - 2022  
UK

92  
POINTS

IWC - 2021 UK

93  
POINTS

JAMES SUCKLING  
- 2020 USA