

Lar de Paula

GRACIANO EDICIÓN LIMITADA 2016

D.O. Ca
RIOJA
 (ALAVESA)

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

100 % graciano. 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 déstage, 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 cría 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, con toques azulados.

Nariz: Elegante en nariz, con toques florales y sutiles aromas de frutos rojos. Complejo, especiado (pimienta) 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 marida bien con bistec, cordero asado, pollo, pasta en salsa y todo tipo de quesos.

DATOS TECNICOS

Varietales	100% Graciano.
Edad Viña	Más de 40 años de promedio.
Viñedos	Parcelas a 550 m de altitud orientadas hacia el sur en los pueblos de Kripan y Elvillar.
Temperatura Fermentado	26°C
Período de Fermentación y Maceración	21 días.
Composición Barrica	Roble francés.
Edad Barrica	1-2 años.
Tiempo en Barrica	10 meses.
Tiempo en botella	Mínimo de 10 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.

PREMIOS



DECANTER - 2021
 UK



IWC - 2021 UK

