

Lar de Paula

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Graciano Edición Limitada 2017

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 2017 de Rioja Alavesa fue excepcional. Las altas temperaturas de principios de primavera provocaron una brotación más temprana y un mayor crecimiento vegetativo de lo habitual. Sin embargo, una helada a finales de abril causó grandes daños a muchos de los viñedos de Rioja. El aire frío permaneció en el fondo de los valles, por lo que los viñedos ubicados a mayor altitud no se vieron tan afectados. Las altas temperaturas del verano y la posterior sequía provocaron una cosecha más temprana y más corta de lo habitual. Duró del 20 de septiembre al 2 de octubre, mientras que en promedio comienza después del 12 de octubre. A pesar de las irregularidades, la calidad del vino fue excepcional, con excelente color, estructura y taninos maduros muy dulces.

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 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 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.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

LAR de PAULA



Datos técnicos

Varietales	100% Graciano.
Edad Viña	Más de 40 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
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.



JAMES SUCKLING
- 2025 USA