

Lar de Paula

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Reserva 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

Una vez realizada la selección de esta uva 100 % tempranillo, la uva se despallilla, se estruja y el mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable con el método Ganimede, que aprovecha la emisión natural de dióxido de carbono durante la fermentación para sumergir el sombrero automáticamente. Este innovador método evita la oxidación y conserva mejor el color y los aromas del vino. El vino fermenta entre 10 y 12 días a una temperatura constante de entre 28 y 30 °C.

Envejecimiento

El vino se cría en roble francés y americano durante 18 meses y completa luego su crianza con otros 12 meses en botella.

Notas de cata

Color: Color rojo cereza de capa alta.

Nariz: Gran intensidad que combina aromas de fruta madura y especias con un carácter mineral y matices de crianza en roble de calidad.

Boca: Elegante y sabroso, con buena estructura y taninos maduros y elegantes. Con un retrogusto largo y complejo.

Maridaje: Este vino marida bien con carne roja, carne en salsa, jamón ibérico y quesos curados.



AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

LAR de PAULA

Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo (old vines).
Edad Viña	80 años.
Viñedos	Parcelas orientadas hacia el sur, a 550 m de altitud y de más de 80 años en los pueblos de Kripan y Elvillar
Temperatura de Fermentación	28-30°C
Período de Fermentación y Maceración	10-12 Días
Composición Barrica	Roble Francés & Americano
Edad Barrica	1-2 Años
Tiempo en Barrica	24 meses.
Tiempo en botella	12 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol
Total Acidez (gr/l)	5,2 g/L
pH	3,6
Libre de SO2 (MG/L)	28mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	2g/L
Temperatura sugerida para servir	17-18°C
Vinicultor	José Antonio Meruelo

94
POINTS

TIM ATKIN - 2024 JAMES SUCKLING
UK - 2023 USA

92
POINTS

92
POINTS

GUÍA PEÑÍN -
2023 Spain