

Lar de Paula

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Sin Sulfitos Edición Limitada 2019

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

Fue una añada más corta de lo habitual en cuanto a cantidad, pero de un altísimo nivel cualitativo. En cuanto a la cantidad, una disminución del 25-30% en el rendimiento en comparación con la cosecha de un año normal. Gran concentración de color y grado que permitirá conservar vinos de gran longevidad y con mucha fruta. Año muy favorable para el cultivo de la vid, con dos sobresaltos al principio y al final del ciclo. Fue una añada que acumuló un adelanto de unos 10 días respecto a un año normal. La baja producción, el clima favorable durante la mayor parte del año, la morfología de granos y racimos y el buen hacer de los enólogos dieron como resultado vinos de muy alta calidad.

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 nuevo se cría en roble francés y americano durante 2-3 meses y completa luego su crianza en botella durante al menos 4 meses.

Notas de cata

Color: Rojo violáceo profundo.

Nariz: Explosión de aromas primarios con matices complejos y persistentes de frutos del bosque y notas tostadas.

Boca: De cuerpo medio, con taninos pulidos pero de buena intensidad. Paso por boca equilibrado, con una fresca acidez.

Maridaje: Este vino marida bien con carne roja y verduras, tanto frescas como en guiso.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

LAR de PAULA



Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo
Edad Viña	20 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	2-3 meses
Tiempo en botella	Mínimo de 8 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	13,5% vol
Total Acidez (gr/l)	6,0g/L
pH	3,59
Libre de SO2 (MG/L)	0mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	<1,55g/L
Temperatura sugerida para servir	16-17°C
Vinicultor	José Antonio Meruelo