

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 % tempranillo de viña vieja de 70 años. Tras una rigurosa selección, la uva de los mejores racimos procedentes de los viñedos más viejos se despallilla y se deposita en depósitos de acero inoxidable de 15 000 L para fermentar durante 12 días a 28 °C. Los remontados regulares del mosto aseguran la máxima extracción del color y aromas para obtener un Rioja complejo y moderno.

### ENVEJECIMIENTO

Tras la fermentación, el vino se trasiega a barricas nuevas de roble 70 % americano y 30 % francés, donde se cría durante 14 meses con trasiegos periódicos cada 4 meses. Luego, reposa 14 meses más en botella.



### NOTAS DE CATA

**Color:** Intenso color rojo picota oscuro con reflejos violáceos.

**Nariz:** Potentes aromas a ciruela oscura, toques muy afrutados subrayados por las notas tostadas de la barrica.

**Boca:** De peso medio, balsámico y potente en boca, con excelentes taninos sedosos y un retrogusto persistente y afrutado.

**Maridaje:** Marida perfectamente con cualquier guiso de carne o pescado azul, todo tipo de carne, también de caza, con o sin salsa, así como con multitud de quesos.

### DATOS TECNICOS

Varietales	100% Tempranillo
Edad Viña	Más de 70 años.
Temperatura Fermentado	28°C
Período de Fermentación y Maceración	12 Días
Composición Barrica	70% Americano & 30% Roble Francés
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	14 meses.
Tiempo en botella	14 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,15g/L
pH	3.63
Libre de SO2 (MG/L)	26mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	<2g/L
Temperatura sugerida para servir	17-18°C
Vinicultor	José Antonio Meruelo

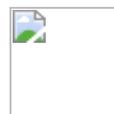
### PREMIOS



JAMES SUCKLING  
 - 2019 USA



JAMES SUCKLING  
 - 2017 USA



GUÍA PEÑÍN - 2015  
 Spain