

Lar de Paula

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Terrazas 2017

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

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 % tempranillo. Tras una cuidadosa selección, la uva tempranillo se despalilla, se estruja y el mosto se premacera a 16 °C entre 2 y 3 días. Luego fermenta en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de entre 28 y 30 °C entre 10 y 12 días.

Envejecimiento

El vino se cría en roble francés y americano durante 12 meses y completa luego su crianza en botella durante al menos 4 meses antes de lanzarse al mercado.

Notas de cata

Color: Profundo rojo violáceo con ribetes granates.

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 de todo tipo, con o sin salsa, así como con pasta con salsa y verduras, tanto frescas como en guiso.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	30-50 Años
Temperatura Fermentado	28°C
Período de Fermentación y Maceración	10-12 Días
Composición Barrica	Roble Americano & Francés
Edad Barrica	2-3 Años
Tiempo en Barrica	12 meses.
Tiempo en botella	Mínimo 4 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	4,80g/L
pH	3,38
Libre de SO2 (MG/L)	25mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	<2g/L
Temperatura sugerida para servir	18°C
Vinicultor	José Antonio Meruelo.



JAMES SUCKLING
- 2023 USA