

Lar de Paula

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Terrazas 2022

Situada en el corazón de la Rioja Alavesa, en la localidad de Elvillar de Alava, 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 añada 2022 se ha caracterizado por ser climáticamente atípica, con un final de invierno y comienzo de primavera muy húmedos y luego una persistente falta de lluvias y altas temperaturas, que, sin embargo, no han generado un estrés severo en los viñedos, como era previsible. Ha favorecido una maduración completa que en años muy húmedos no siempre es completa. El resultado: una producción contenida, tamaño de grano algo más pequeño de lo normal con una buena concentración de antocianos, taninos medios y una concentración de aromas superior a la esperada. A pesar de ser una de nuestras vendimias más tempranas en los últimos diez años, las buenas previsiones meteorológicas y el estado sanitario del viñedo, nos permitieron realizar una vendimia respetando el perfecto estado de maduración de cada finca. Los diferentes ritmos de maduración del viñedo de una finca a otra han sido notorios, siendo una de las añadas más largas de los últimos años. Los vinos de 2022 muestran buenos niveles de color, alcohol y acidez. Aromáticamente son bastante expresivos y muestran un buen esqueleto en boca que sugiere un gran potencial de guarda y guarda.

Vinificación

100 % tempranillo. Tras una cuidadosa selección, la uva tempranillo se despallilla, 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



LAR de PAULA

Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	30-50 Años
Temperatura de Fermentación	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
Azúcar Residual (GR/L)	< 2g/L
Temperatura sugerida para servir	18°C
Vinicultor	José Antonio Meruelo.