

Lar de Paula

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Oak Aged 2019

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

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. No hubo precipitaciones excesivas pero sí muy bien repartidas a lo largo del año, lo que ayudó a que los viñedos no dieran signos de sequía y permitieran que la uva madurara perfectamente. El único momento crítico provocado por las lluvias fue la caída de 70 litros en septiembre, que produjo alguna rotura en las bayas, especialmente en las blancas y afortunadamente fue insignificante gracias a las altas temperaturas de los días siguientes por encima de los 30 grados. Esto secó las uvas por completo y no permitió que se desarrollara la temible botritis. 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

100 % tempranillo. Tras una maceración prefermentativa para asegurar la máxima extracción del color y aromas, el mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable durante 8 días a 26 °C.

Envejecimiento

El vino se cría durante 6 meses en barricas de roble americano.

Notas de cata

Color: Precioso color rojo violeta.

Nariz: Agradable esencia floral con frutos del bosque (cereza silvestre), toques de grafito y un matiz herbáceo.

Boca: Sabores de fruta fresca con un matiz de heno y taninos bien definidos y elegantes al final.

Maridaje: Recomendado para acompañar arroces, carne con o sin salsa y gran variedad de tapas.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	30-40 Años
Temperatura Fermentado	26° C
Período de Fermentación y Maceración	8-10 Días
Composición Barrica	Roble americano.
Edad Barrica	3-4 Años
Tiempo en Barrica	6 meses.
Tiempo en botella	Mínimo 2 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	13,50%
Total Acidez (gr/l)	4,67 gr/L
pH	3,55
Libre de SO2 (MG/L)	66 mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	< 2 gr/L
Temperatura sugerida para servir	15-16°C
Vinicultor	José Antonio Meruelo.