

Lar de Paula

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Madurado 2021

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

El 2021 comenzó con una buena pluviometría pero que a finales de invierno llegó un prolongado periodo de sequía hasta bien entrado septiembre. En líneas generales ha sido un año seco que ha favorecido la sanidad del viñedo, reduciendo el número de tratamientos fitosanitarios por el excelente estado de la uva. El verano ha sido seco y cálido. La maduración de la uva se vio inicialmente afectada por la falta de agua, pero en el momento justo de maduración tuvimos unas lluvias alrededor del 20 de septiembre que salvaron la madurez fenólica de la vendimia. La cosecha en cuanto a cantidad es muy similar a la de 2020 e incluso ligeramente superior, favorecida en algunos viñedos por las precipitaciones de finales de septiembre. Estas condiciones climáticas han hecho que la vendimia se retrase unos 10 días respecto a la cosecha 2020, obteniendo vinos más cálidos, con menor acidez que otros años pero con un potencial colorimétrico muy notable, dando vinos potentes y estructurados. Son vinos algo menos aromáticos por el calor pero ganan en color y estructura.

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 4 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 de Fermentación	26° C
Período de Fermentación y Maceración	8-10 Días
Composición Barrica	Roble americano.
Edad Barrica	3-4 Años
Tiempo en Barrica	4 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
Azúcar Residual (GR/L)	< 2 gr/L
Temperatura sugerida para servir	15-16°C
Vinicultor	José Antonio Meruelo.