

Lar de Paula

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Madurado 2022

Situada en el corazón de la Rioja Alavesa, en la localidad de Elvillar de Álava, 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 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



LAR de PAULA

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.