

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

Esta fue la cosecha más temprana en la historia de Rioja Alavesa. La calidad y cantidad fueron excelentes debido a una climatología favorable durante todo el ciclo vegetativo sin ninguna enfermedad. La cosecha se concentró en 4 semanas. Los vinos tienen frescura y elegancia especiales.

VINIFICACIÓN

100% even older vine Tempranillo. Following meticulous grape selection, the painstaking winemaking process starts in oak vats where, after the first fermentation, the wine is left to macerate for 20 days. It is then placed in French oak casks where malolactic fermentation takes place. There is no filtration or clarification of this wine.

ENVEJECIMIENTO

Ageing takes place in new French oak barrels for 14 months, with racking using the traditional method taking place every four months. It then continues ageing for at least another 12 months in the bottle.



NOTAS DE CATA

Color: Clean and brilliant, intense cherry-red colour with a ruby rim.

Nariz: Complex and powerful with ripe fruit and very well integrated acidity, oak and mineral nuances.

Boca: Very powerful, toasty notes (cocoa and coffee) melded by the high quality wood, perfectly blended with ripe fruit. Very long finish.

Food pairing: Recommended for all types of red meat, quality steaks, roasted game or in sauce and all types of ripe cheeses.

DATOS TECNICOS

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	60 - 70 Años
Viñedos	South oriented, 550m altitude and +80 years old plots in villages of Kripan & Elvillar
Temperatura Fermentado	30°C
Período de Fermentación y Maceración	20 Días
Composición Barrica	Roble Francés
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	14 Months.
Tiempo en botella	Mínimo 12 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol
Total Acidez (gr/l)	5,39-5,01g/L
pH	3.52
Libre de SO2 (MG/L)	30-29mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	2g/L
Temperatura sugerida para servir	17-18°C
Vinicultor	José Antonio Meruelo.