

Lar de Paula

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Reserva 2014

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

Este año en Rioja Alavesa el tiempo ha sido especialmente frío, el verano corto y seco, y ha llovido mucho a principios de septiembre. Esto ha dado como resultado vinos con grandes notas aromáticas, especialmente los provenientes de zonas de altura, muy fragantes y con gran estructura.

Vinificación

100 % tempranillo de viña vieja. Tras una cuidadosa selección, la uva tempranillo de viña vieja se despalilla, se estruja y el mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable con el método Ganimede, que aprovecha la emisión natural de dióxido de carbono durante la fermentación para sumergir el sombrero automáticamente. Este innovador método evita la oxidación y conserva mejor el color y los aromas del vino. El vino fermenta entre 10 y 12 días a una temperatura constante de entre 28 y 30 °C.

Envejecimiento

El vino se cría en roble francés y americano durante 24 meses y completa luego su crianza con otros 12 meses en botella.

Notas de cata

Color: Color rojo cereza de capa alta.

Nariz: Gran intensidad que combina aromas de fruta madura y especias con un carácter mineral y matices de crianza en roble de calidad.

Boca: Elegante, sabroso, de cuerpo medio y con taninos maduros, elegantes y bien estructurados. Retrogusto persistente.

Maridaje: Este vino marida bien con carne roja, carne de caza, jamón ibérico y quesos curados.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



LAR de PAULA

Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	40-60 Años
Temperatura de Fermentación	28-30°C
Período de Fermentación y Maceración	10-12 Días
Composición Barrica	Roble americano.
Edad Barrica	1-2 Años
Tiempo en Barrica	24 meses.
Tiempo en botella	12 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol
Total Acidez (gr/l)	5,15-4,59g/L
pH	3,64
Libre de SO2 (MG/L)	23-27,9mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	<2g/L
Temperatura sugerida para servir	17-18°C
Vinicultor	José Antonio Meruelo.



CONCOURS
MONDIAL DE
BRUXELLES