

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

La uva se selecciona a mano mediante vibración y mesas de selección. Los raspones se quitan sin estrujar las uvas. El proceso de maceración se realiza en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y largas fermentaciones intracelulares.



NOTAS DE CATA

Color: Centro de gran intensidad con matices color fresa pálido, característicos de un rosado elaborado mediante el método tradicional de sangrado por gravedad.

Nariz: Aromas frutales intensos, con predominio de fresa y plátano.

Boca: Fresco, con sabores de frutos rojos. Ligeramente ahumado, con textura, peso y volumen. Equilibrado, con buena acidez.

Maridaje: Ensaladas de temporada, tapas ligeras, pescados al vapor y a la plancha y ciertos platos de pollo.

DATOS TECNICOS

| | |
|--------------------------------------|----------------------------|
| Varietales | 75% Viura, 25% Tempranillo |
| Edad Viña | Promedio de 30 años |
| Temperatura Fermentado | 15°C |
| Período de Fermentación y Maceración | 25 días |
| Tiempo en botella | Mínimo de 4 meses |
| Contenido de Alcohol (vol) | 12,5% |
| Total Acidez (gr/l) | 4,74 g/l |
| pH | 3.45 |
| Libre de SO2 (MG/L) | 20 mg/l |
| Azúcal Residual (GR/L) | <3g/l |
| Temperatura sugerida para servir | 7/8 °C |
| Vinicultor | José Antonio Meruelo |