

Lar de Paula

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Rosé Edición Limitada 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

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.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

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