

Lar de Paula

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

White Barrel Fermented Edición Limitada 2016

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

La cosecha de 2016 comenzó tarde y se caracterizó por la sequía y las altas temperaturas en julio y agosto, seguidas de condiciones favorables en septiembre y octubre. Las lluvias intensas durante los meses de invierno proporcionaron una hidratación adecuada para las vides, lo que permitió mantener la salud excepcional de las uvas y procedimos a una cosecha escalonada una vez que alcanzaron la madurez perfecta. En cada una de las parcelas de viñedo. El contenido de alcohol es más bajo que en los últimos dos años, pero una excelente acidez, taninos y niveles de color han resultado en una de las mejores cosechas de Rioja Alavesa en la memoria.

Vinificación

75% viura y 25% malvasía. Tras estrujar y despalillar la uva para liberar el mosto, la uva se vierte en depósitos de acero inoxidable para realizar una maceración en frío durante 24 horas. Luego, la uva se prensa para separar aún más el mosto de las pieles y, a continuación, se transfiere a barricas nuevas de roble francés y americano para someterla a una fermentación lenta durante 25 días.

Envejecimiento

Este vino pasa aproximadamente 100 días sobre lías en barrica nueva de roble francés y americano y es removido periódicamente para intensificar sus aromas. Estos, junto con la influencia de la madera, otorgan al vino una equilibrada complejidad y elegancia.

Notas de cata

Color: Muy limpio y brillante. Color amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nariz: Aromas intensos y complejos que armonizan la fruta madura con la madera bien integrada.

Boca: La primera impresión en boca es suave y fresca, con buena acidez. Es amplio y sabroso, con un retrogusto muy agradable.

Maridaje: Marida perfectamente con cualquier tipo de marisco, así como con pescado y verduras a la plancha y con quesos fuertes.



AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

Datos técnicos

Varietales	75% Viura, 25% Malvasía.
Edad Viña	40 Años
Temperatura de Fermentación	18°C
Período de Fermentación y Maceración	25 Días
Composición Barrica	Roble americano.
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	100 días.
Tiempo en botella	Mínimo 6 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	13,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,2g/L
pH	3,45
Libre de SO ₂ (MG/L)	24mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	<2g/L
Temperatura sugerida para servir	10-12°C
Vinicultor	José Antonio Meruelo.