

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

60% viura y 40% 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 90 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.

DATOS TECNICOS

Varietales	60% Viura, 40% Malvasía.
Edad Viña	40 Años
Temperatura Fermentado	18°C
Período de Fermentación y Maceración	25 Días
Composición Barrica	Roble francés y americano.
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	70 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 SO2 (MG/L)	24mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	<2g/L
Temperatura sugerida para servir	10-12°C
Vinicultor	José Antonio Meruelo.

PREMIOS



DRINK BUSINESS
 - RIOJA MASTERS
 SILVER - 2019 UK