

Lar de Paula

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

White Barrel Fermented Edición Limitada 2019

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

Fue una añada más corta de lo habitual en cuanto a cantidad, pero de un altísimo nivel cualitativo. En cuanto a la cantidad, una disminución del 25-30% en el rendimiento en comparación con la cosecha de un año normal. Gran concentración de color y grado que permitirá conservar vinos de gran longevidad y con mucha fruta. Año muy favorable para el cultivo de la vid, con dos sobresaltos al principio y al final del ciclo. No hubo precipitaciones excesivas pero sí muy bien repartidas a lo largo del año, lo que ayudó a que los viñedos no dieran signos de sequía y permitieran que la uva madurara perfectamente. El único momento crítico provocado por las lluvias fue la caída de 70 litros en septiembre, que produjo alguna rotura en las bayas, especialmente en las blancas y afortunadamente fue insignificante gracias a las altas temperaturas de los días siguientes por encima de los 30 grados. Esto secó las uvas por completo y no permitió que se desarrollara la temible botritis. Fue una añada que acumuló un adelanto de unos 10 días respecto a un año normal. La baja producción, el clima favorable durante la mayor parte del año, la morfología de granos y racimos y el buen hacer de los enólogos dieron como resultado vinos de muy alta calidad.

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 Fermentado	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 SO2 (MG/L)	24mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	<2g/L
Temperatura sugerida para servir	10-12°C
Vinicultor	José Antonio Meruelo.