

Lar de Paula

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

White Barrel Fermented Edición Limitada 2022

Situada en el corazón de la Rioja Alavesa, en la localidad de Elvillar de Álava, Lar de Paula 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 añada 2022 se ha caracterizado por ser climáticamente atípica, con un final de invierno y comienzo de primavera muy húmedos y luego una persistente falta de lluvias y altas temperaturas, que, sin embargo, no han generado un estrés severo en los viñedos, como era previsible. Ha favorecido una maduración completa que en años muy húmedos no siempre es completa. El resultado: una producción contenida, tamaño de grano algo más pequeño de lo normal con una buena concentración de antocianos, taninos medios y una concentración de aromas superior a la esperada. A pesar de ser una de nuestras vendimias más tempranas en los últimos diez años, las buenas previsiones meteorológicas y el estado sanitario del viñedo, nos permitieron realizar una vendimia respetando el perfecto estado de maduración de cada finca. Los diferentes ritmos de maduración del viñedo de una finca a otra han sido notorios, siendo una de las añadas más largas de los últimos años. Los vinos de 2022 muestran buenos niveles de color, alcohol y acidez. Aromáticamente son bastante expresivos y muestran un buen esqueleto en boca que sugiere un gran potencial de guarda y guarda.

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

LAR de PAULA



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