

Lar de Paula

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

White Reserva Edición Limitada 2017

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 cosecha 2017 de Rioja Alavesa fue excepcional. Las altas temperaturas de principios de primavera provocaron una brotación más temprana y un mayor crecimiento vegetativo de lo habitual. Sin embargo, una helada a finales de abril causó grandes daños a muchos de los viñedos de Rioja. El aire frío permaneció en el fondo de los valles, por lo que los viñedos ubicados a mayor altitud no se vieron tan afectados. Las altas temperaturas del verano y la posterior sequía provocaron una cosecha más temprana y más corta de lo habitual. Duró del 20 de septiembre al 2 de octubre, mientras que en promedio comienza después del 12 de octubre. A pesar de las irregularidades, la calidad del vino fue excepcional, con excelente color, estructura y taninos maduros muy dulces.

Vinificación

60% viura y 40% malvasía (viñas viejas). Tras estrujar y despallillar 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 concentrado de viña vieja pasa aproximadamente 9 meses sobre lías en barrica nueva de roble francés 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: Persistente, limpio y brillante. Color pálido con reflejos verde oscuro.

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 de fruta madura y lácteos.

Maridaje: Marida perfectamente con cualquier tipo de queso curado, así como con pescado azul, marisco y verduras a la plancha.

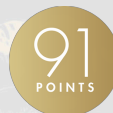
AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

LAR de PAULA



Datos técnicos

Varietales	60% Viura, 40% Malvasía
Edad Viña	60 años.
Temperatura de Fermentación	18°C
Período de Fermentación y Maceración	25 días
Composición Barrica	Roble francés.
Edad Barrica	Nueva.
Tiempo en Barrica	70 días
Tiempo en botella	Mínimo de 9 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	13,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,25g/L
pH	3,44
Libre de SO2 (MG/L)	22mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	< 2g/L
Temperatura sugerida para servir	8-12°C
Vinicultor	José Antonio Meruelo.



RIOJA MASTERS -
2024
Spain

DECANTER - 2025
UK