

Heredad de Baroja

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Crianza

En 1964, en la localidad de Elvillar de Álava, uno de los puntos más elevados de la Rioja Alavesa nació Heredad de Baroja. La bodega fue construida con un solo propósito en mente: convertir la uva Tempranillo de alta calidad en las expresiones clásicas del elegante vino de Rioja. Procedentes de viñedos a más de 600 metros de altitud sobre el nivel del mar, que surgen de una mezcla de arcilla y caliza, sus uvas alcanzan el equilibrio perfecto de madurez y acidez gracias a las oscilaciones extremas de temperatura entre el día y la noche, de 20 oC o más durante la época de maduración de la uva. El control de la temperatura, los tanques de acero inoxidable con capacidad de entre 12 000 y 30 000 kilos y el control exhaustivo en cada fase... todo está encaminado a asegurar la calidad y el carácter que residen en estas viñas únicas y se manifiestan en cada botella de Heredad de Baroja.

Vendimia

El 2021 comenzó con una buena pluviometría pero que a nales de invierno llegó un prolongado periodo de sequía hasta bien entrado septiembre. En líneas generales ha sido un año seco que ha favorecido la sanidad del viñedo, reduciendo el número de tratamientos tosanitarios por el excelente estado de la uva. La cosecha en cuanto a cantidad es muy similar a la de 2020 e incluso ligeramente superior, favorecida en algunos viñedos por las precipitaciones de nales de septiembre. Estas condiciones climáticas han hecho que la vendimia se retrase unos 10 días respecto a la cosecha 2020, obteniendo vinos más cálidos, con menor acidez que otros años pero con un potencial colorimétrico muy notable, dando vinos potentes y estructurados. Son vinos algo menos aromáticos por el calor pero ganan en color y estructura.

Vinificación

Una vez realizada la selección de esta uva 100 % tempranillo, la uva

se despalilla, se estruja y el mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable 28 °C durante 4 días, a los que sigue una corta maceración de otros 4 días.

Envejecimiento

El vino nuevo se cría en roble americano durante 12 meses y completa luego su crianza en botella durante al menos 6 meses.

Notas de cata

Color: Color granate profundo de capa media.

Nariz: Explosión de aromas primarios con matices complejos y persistentes de frutos del bosque y notas tostadas de madera nueva.

Boca: De gran intensidad y estructura, ofrece un paso por boca equilibrado con taninos dulces y una fresca acidez. Final de buena duración.

Maridaje: Este vino marida bien con todo tipo de carne roja, carne en salsa, guisos, platos de verdura y quesos.



Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo
Edad Viña	De media 30 Años
Temperatura de Fermentación	28°C
Período de Fermentación y Maceración	12 Días
Composición Barrica	Roble Americano
Edad Barrica	2 Años
Tiempo en Barrica	12 meses
Tiempo en botella	Mínimo 6 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	13.5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,05g/L
pH	3.66
Libre de SO2 MG/L)	25mg/L
Azúcar Residual GR/L)	<2g/L
Temperatura sugerida para servir	16°-17°C
Vinicultor	José Antonio Meruelo