

Heredad de Baroja

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Reserva 2016

En 1964, en la localidad de Elvillar de Álava, uno de los puntos más elevados de la Rioja Alavesa, la familia Meruelo creó Bodegas 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 50 000 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

La cosecha de 2016 comenzó tarde y se caracterizó por la sequía y las altas temperaturas en julio y agosto, seguidas de condiciones favorables en septiembre y octubre. Las lluvias intensas durante los meses de invierno proporcionaron una hidratación adecuada para las vides, lo que permitió mantener la salud excepcional de las uvas y procedimos a una cosecha escalonada una vez que alcanzaron la madurez perfecta. En cada una de las parcelas de viñedo. El contenido de alcohol es más bajo que en los últimos dos años, pero una excelente acidez, taninos y niveles de color han resultado en una de las mejores cosechas de Rioja Alavesa en la memoria.

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 con el método Ganímede, que aprovecha la emisión natural de dióxido de carbono durante la fermentación para sumergir el sombrero automáticamente. Este innovador método evita la oxidación y conserva mejor el color y los aromas del vino. A los 8 días de fermentación les siguen otros 6 días de maceración.

Envejecimiento

El vino se cría en roble francés y americano durante 24 meses y completa luego su crianza con otros 12 meses en botella.

Notas de cata

Color: Rojo picota intenso.

Nariz: Gran intensidad y una combinación de aromas de fruta madura y especias con sutiles matices de crianza en roble de calidad.

Boca: Elegante, sabroso y bien estructurado con fruta fresca, taninos elegantes y una acidez vibrante.

Maridaje: Este vino marida bien con carne roja, carne de caza, embutidos de todo tipo, jamón serrano y quesos curados.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	Aproximadamente 35 años.
Temperatura de Fermentación	28°C
Período de Fermentación y Maceración	14 Días
Composición Barrica	Roble Francés & Americano
Edad Barrica	1-2 Años
Tiempo en Barrica	24 meses
Tiempo en botella	12 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,22g/L
pH	3,7
Libre de SO2 (MG/L)	26mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	<2g/L
Temperatura sugerida para servir	16° - 17°C
Vinicultor	José Antonio Meruelo.