

Lar de Paula

RESERVA EDICIÓN LIMITADA

D.O. Ca
RIOJA
(ALAVESA)

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

Esta fue la cosecha más temprana en la historia de Rioja Alavesa. La calidad y cantidad fueron excelentes debido a una climatología favorable durante todo el ciclo vegetativo sin ninguna enfermedad. La cosecha se concentró en 4 semanas. Los vinos tienen frescura y elegancia especiales.

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 Ganimede, 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. El vino fermenta entre 10 y 12 días a una temperatura constante de entre 28 y 30 °C.

ENVEJECIMIENTO

El vino se cría en roble francés y americano durante 18 meses y completa luego su crianza con otros 12 meses en botella.



NOTAS DE CATA

Color: Color rojo cereza de capa alta.
Nariz: Gran intensidad que combina aromas de fruta madura y especias con un carácter mineral y matices de crianza en roble de calidad.
Boca: Elegante y sabroso, con buena estructura y taninos maduros y elegantes. Con un retrogusto largo y complejo.
Maridaje: Este vino marida bien con carne roja, carne en salsa, jamón ibérico y quesos curados.

DATOS TECNICOS

Varietales	100% Tempranillo (old vines).
Edad Viña	80 años.
Viñedos	Parcelas orientadas hacia el sur, a 550 m de altitud y de más de 80 años en los pueblos de Kripan y Elvillar
Temperatura Fermentado	28-30°C
Período de Fermentación y Maceración	10-12 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% vol
Total Acidez (gr/l)	5,22g/L
pH	3.66
Libre de SO2 (MG/L)	28mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	<2g/L
Temperatura sugerida para servir	17-18°C
Vinicultor	José Antonio Meruelo

PREMIOS



TIM ATKIN - 2022
UK



DECANTER - 2022
UK



JAMES SUCKLING
- 2021 USA