

Lar de Paula

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

CRIANZA

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

El ciclo comenzó con un otoño muy lluvioso. El invierno fue muy frío y cargado de varias nevadas, lo que provocó una brotación tardía que marcó el desarrollo de todo el ciclo vegetativo. La primavera también fue lluviosa dando paso a un verano en el que las altas temperaturas llegaron más tarde de lo habitual. El retraso en el ciclo se mantuvo hasta la madurez, iniciándose la vendimia de uva tinta el 15 de octubre. El fruto llegó a la bodega de vinificación con buen estado sanitario y de maduración. Las notas fueron medias y los niveles de acidez bastante equilibrados dando lugar a vinos con un gran potencial tanto para el consumo temprano como para la crianza y guarda.

Vinificación

100 % tempranillo. Tras una cuidadosa selección, la uva tempranillo se despallila, se estruja y el mosto se premacera a 16 °C entre 2 y 3 días. Luego fermenta en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de entre 28 y 30 °C entre 10 y 12 días.

Envejecimiento

El vino se cría en roble francés y americano durante 12 meses y completa luego su crianza en botella durante al menos 4 meses antes de lanzarse al mercado.

Notas de cata

Color: Profundo rojo violáceo con ribetes granates.
Nariz: Explosión de aromas primarios con matices complejos y persistentes de frutos del bosque y notas tostadas.
Boca: De cuerpo medio, con taninos pulidos pero de buena intensidad. Paso por boca equilibrado, con una fresca acidez.
Maridaje: Este vino marida bien con carne de todo tipo, con o sin salsa, así como con pasta con salsa y verduras, tanto frescas como en guiso.



Datos tecnicos

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	30-50 Años
Temperatura Fermentado	28°C
Periodo de Fermentación y Maceración	10-12 Días
Composición Barrica	Roble Americano & Francés
Edad Barrica	2-3 Años
Tiempo en Barrica	12 meses.
Tiempo en botella	Mínimo 4 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	4,80g/L
pH	3,38
Libre de SO2 (MG/L)	25mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	< 2g/L
Temperatura sugerida para servir	18°C
Vinicultor	José Antonio Meruelo.