

Lar de Paula

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Merus 4

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

100 % tempranillo de viña aún más vieja. Tras una exhaustiva selección de la uva, el meticuloso proceso de vinificación comienza en barricas de roble donde, tras la primera fermentación, el vino se deja macerar durante 20 días. Posteriormente, pasa a barricas de roble francés, donde se produce la fermentación maloláctica. Este vino no se clarifica ni se filtra.

Envejecimiento

La crianza se realiza en barricas nuevas de roble francés y americano durante 14 meses, con trasiegos por método tradicional cada 4 meses. Luego, la crianza continúa en botella durante al menos otros 12 meses.

Notas de cata

Color: Limpio y brillante, de color rojo picota intenso con ribete rubí.
Nariz: Complejo y potente, con aromas de fruta madura y una acidez muy bien integrada con matices de roble y minerales.
Boca: Tonos tostados muy potentes (cacao y café) perfectamente combinados con matices de madera de gran calidad y fruta madura. Final muy largo.
Maridaje: Recomendado para todo tipo de carne roja, incluyendo bistecs y carne de caza a la brasa o en salsa, así como para todo tipo de quesos curados.



AR AEX
Grands
Spanish Fine Wines

Datos tecnicos

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	80 años. Parcelas orientadas hacia el sur, a 550 m de altitud y de más de 80 años en los pueblos de Kripan y Elvillar
Viñedos	30°C
Temperatura Fermentado	20 Días
Período de Fermentación y Maceración	Roble Francés y Americano
Composición Barrica	Nueva
Edad Barrica	14 meses.
Tiempo en Barrica	Mínimo 12 Meses
Tiempo en botella	14% vol
Contenido de Alcohol (vol)	5.39-5.01g/L
Total Acidez (gr/l)	3.52
pH	30-29mg/L
Libre de SO2 (MG/L)	2g/L
Azúcal Residual (GR/L)	17-18°C
Temperatura sugerida para servir	José Antonio Meruelo.
Vinicultor	



DECANTER - 2022
UK