

Lar de Paula

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Reserva

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

La cosecha 2017 de Rioja Alavesa fue excepcional. Las altas temperaturas de principios de primavera provocaron una brotación más temprana y un mayor crecimiento vegetativo de lo habitual. Sin embargo, una helada a finales de abril causó grandes daños a muchos de los viñedos de Rioja. El aire frío permaneció en el fondo de los valles, por lo que los viñedos ubicados a mayor altitud no se vieron tan afectados. Las altas temperaturas del verano y la posterior sequía provocaron una cosecha más temprana y más corta de lo habitual. Duró del 20 de septiembre al 2 de octubre, mientras que en promedio comienza después del 12 de octubre. A pesar de las irregularidades, la calidad del vino fue excepcional, con excelente color, estructura y taninos maduros muy dulces.

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. 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.



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.