

Lar de Paula

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

White Reserva Edición Limitada

En Bodegas Lar de Paula, situadas en el corazón de la Rioja Alavesa, en la localidad de Elvillar de Alava, 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.

Vinificación

100% viura (viñas viejas). Tras estrujar y despalillar la uva para liberar el mosto, la uva se vierte en depósitos de acero inoxidable para realizar una maceración en frío durante 24 horas. Luego, la uva se prensa para separar aún más el mosto de las pieles y, a continuación, se transfiere a barricas nuevas de roble francés y americano para someterla a una fermentación lenta durante 25 días.

Envejecimiento

Este vino concentrado de viña vieja pasa aproximadamente 9 meses sobre lías en barrica nueva de roble francés y es removido periódicamente para intensificar sus aromas. Estos, junto con la influencia de la madera, otorgan al vino una equilibrada complejidad y elegancia.

Notas de cata

Color: Persistente, limpio y brillante. Color pálido con reflejos verde oscuro.

Nariz: Aromas intensos y complejos que armonizan la fruta madura con la madera bien integrada.

Boca: La primera impresión en boca es suave y fresca, con buena acidez. Es amplio y sabroso, con un retrogusto muy agradable de fruta madura y lácteos.

Maridaje: Marida perfectamente con cualquier tipo de queso curado, así como con pescado azul, marisco y verduras a la plancha.

BODEGAS

LAR
de PAULA



Datos técnicos

Varietales	100% Viura
Edad Viña	60 años.
Temperatura de Fermentación	18°C
Período de Fermentación y Maceración	25 días
Composición Barrica	Roble francés.
Edad Barrica	Nueva.
Tiempo en Barrica	70 días
Tiempo en botella	Mínimo de 9 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	13,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,25g/L
pH	3,44
Libre de SO2 (MG/L)	22mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	<2g/L
Temperatura sugerida para servir	8-12°C