

EL JARDÍN DE LA EMPERATRIZ TINTO 2018

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS

El año fue muy inestable, frío y húmedo. El granizo caído a principio de julio afectó a algunas parcelas levemente, que, junto con el granizo caído en el mes de septiembre, atacó a las bayas más sensibles. Esto, unido a un exceso de humedad hizo necesario un mayor control sanitario en manejo de vegetación y tratamientos.

La maduración fue más lenta de lo habitual, aunque las lluvias respetaron una vendimia larga y con suaves temperaturas.

Fue necesaria una selección exhaustiva de racimos, primero en campo y luego en mesa en bodega, para eliminar las partes afectadas de los mismos.

Añada 2018

Vendimia Manual, entre el 24 de octubre y el 6 de noviembre en palots de 180 kg.

Variedades 88% Tempranillo, 9% Garnacha, 2% Graciano y 1% Maturana Tinta.

Elaboración Se emplean levaduras indígenas en la mitad de los depósitos. FML en depósito de acero y hormigón. El vino pasó a barrica en el mes de marzo.

Crianza 12 meses en barricas de roble americano (70%) y francés (30%).

Análisis

Alcohol	PH	Acidez total	Acidez volátil
14 % vol.	3,67	5,6 g/l	0,47 g/l

Producción

165.000 botellas
8.000 Magnum



VALORACIONES



Wine Advocate, 2020

90+ puntos



Guía Peñín, 2021

92 **** puntos

JAMESSUCKLING.COM

James Suckling, 2021

92 puntos



Guía Proensa, 2021

91 puntos

PROCEDENCIA

Zona D.O.Ca Rioja, Rioja Alta.

Suelo Espectacular terreno con una capa superficial de 40 cm de canto rodado de color blanco que esconde por completo un suelo con estructura franco-arenosa. Terruño característico por su aporte en elegancia a los vinos y por ser ideal para el cultivo de la vid, dotando al viñedo de un buen drenaje, una adecuada iluminación de los racimos, una buena disposición radicular y un aporte limitado de nutrientes.

Viñedo Espaldera de 25 años de edad media. Con el mismo tipo de suelos, gravas y canto rodado en superficie. A 570 metros de altitud

Rendimientos de 6.700 kg/ha (43,55 hl/ha).



FINCA
LA EMPERATRIZ

Viñedo Singular · Rioja Alta



HERMANOS HERNÁIZ

Ctra. de Santo Domingo-Haro, 26241 Baños de Rioja (La Rioja) España
T. +34 941 300 105 - correo@hermanoshernaiiz.com
www.hermanoshernaiiz.com