

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS

Hasta el mes de agosto, la 2016 fue una añada fría que supuso un fuerte retraso en la viña. En ese periodo las precipitaciones fueron de 401 mm, concentradas en los meses enero-abril.

Es a partir del mes de agosto cuando las temperaturas se elevan considerablemente, siendo septiembre especialmente cálido. En agosto, septiembre y octubre las precipitaciones fueron de sólo 33 mm, perfectos para permitir una maduración sin problemas.

Una añada muy desigual entre viñedos viejos, con baja fertilidad, y viñedos jóvenes que tuvieron un cuajado de la baya perfecto y de gran tamaño, lo que hizo necesaria la vendimia en verde para controlar los rendimientos.

En este vino solo se usa viñedo viejo.



Añada 2016

Vendimia Manual, entre el 6 y el 7 de octubre en palots de 180 kg.

Varietades 100% Viura.

Elaboración Mesa de selección. Maceración de 6 horas con hollejos. La mitad del vino fermentó en depósito de hormigón y la otra mitad en barrica de 225 litros. 4 meses de crianza en lías con battonage muy espaciados.

Crianza 10 meses en depósito de hormigón y 10 meses en barrica de roble francés, 1/3 nuevas, 1/3 de segundo año y 1/3 tercer año.

Análisis

Alcohol	PH	Acidez total	Acidez volátil
13,5% vol.	3,20	5,5 g/l	0,37 g/l

Producción

300 Medias Botellas	4 Imperiales
16.756 Botellas	3 Baltasar
360 Magnum	3 Melchor
18 Doble Magnum	2 Primat

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 Cepas en vaso entre 50 y 65 años de edad. Con el mismo tipo de suelos, gravas y canto rodado en superficie. A 570 metros de altitud.

Rendimientos de 6.600 kg/ha (42,90 hl/ha).



FINCA
LA EMPERATRIZ
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