

FINCA LA EMPERATRIZ TINTO 2019

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS

Un año vitícola estable, con unas temperaturas acumuladas medias para la región y unas precipitaciones anuales de 440 mm. En agosto, un episodio de granizo afectó leve y desigualmente a algunas parcelas de Finca La Emperatriz. No influyó en términos sanitarios, pero sí en la cantidad de uva, impidiendo un desarrollo uniforme. Un menor vigor en el viñedo que permitió el crecimiento de racimos menos compactos, y con uvas de menor tamaño, condiciones clave para la máxima calidad.

El verano fue seco y soleado, con una maduración óptima y un estado vegetativo impecable. La vendimia llegó con unas condiciones meteorológicas perfectas, siendo más corta que en cosechas anteriores, debido a la menor cantidad de uva -situación generalizada en toda la D.O.Ca Rioja y otras D.O. próximas-. Una añada ejemplar, con una cosecha baja, de calidad extraordinaria, y que posiblemente sea memorable en Rioja.

Vendimia Manual, del 3 al 10 de octubre, en palots de 180 kg.

Varietades 71% Tempranillo, 25% Garnacha y 4% Viura.

Elaboración Mesa de selección. Despalillado al 100% y estrujado un 40%.

Se vendimian a la vez el Tempranillo, la Garnacha y la Viura y se encuban en el mismo depósito de hormigón para la fermentación y maceración en frío durante 4-5 días. La fermentación se realiza con levaduras indígenas y se hacen ligeros remontados una vez al día.

Tras 15-20 días de maceración se descuba directamente a barrica para hacer FML.

Crianza 18 meses - 60% roble francés nuevo y 40% roble americano de segundo uso.

Análisis

Alcohol	PH	Acidez total	Acidez volátil
14,7% vol.	3,72	5,6 g/l	0,56 g/l

Producción

31.870 botellas, 506 Magnum, 40 Doble Magnum, 12 Imperiales, 6 Baltasar, 2 Melchor.

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 4.300 kg/ha (25,80 hl/ha).



VALORACIONES

Robert Parker Wine Advocate, 2024 **94 puntos**

JAMESUCKLING.COM **James Suckling, 2023 93 puntos**

Guía Proensa **Guía Proensa, 2024 93 puntos**

Tim Atkin MW **Rioja Report, 2023 94 puntos**



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