

# FINCA LA EMPERATRIZ VIÑEDO SINGULAR TINTO 2017

## CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS

La 2017 fue la añada de la helada. En Finca La Emperatriz tuvimos pérdidas cercanas al 35%, considerando que hubo que quitar muchos racimos de brotación tardía para no afectar a la calidad.

Fue una de las añadas más cálidas que se recuerdan (1.478 horas IW), con unas precipitaciones muy bajas de 381 mm.

También fue la añada más temprana en los 20 años que llevamos elaborando este viñedo.

Aunque todo el mundo recordará este año como catastrófico por la helada, podemos decir que gracias a esta hubo rendimientos muy bajos que hicieron que la planta (especialmente el Tempranillo) pudiese “trabajar” en condiciones óptimas, sin que se produjeran defoliaciones por exceso de calor y sequía (que hubieran llevado a una maduración imperfecta).

Las pocas uvas que llegaron a bodega lo hicieron con unos parámetros mucho más equilibrados que los esperados por las condiciones climáticas.

En este vino solo se usa viñedo viejo.

**Vendimia** Manual, el 25 de septiembre en palots de 180 kg.

**Varietades** 76% Tempranillo, 22% Garnacha y 2% 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 cuban en el mismo depósito de hormigón para la fermentación y maceración en frío durante 5 días. La fermentación se realiza con levaduras indígenas y se hacen ligeros remontados una vez al día.

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

**Crianza** 14 meses – 60% roble francés nuevo y 40% roble americano de segundo uso.

### Análisis

Alcohol	PH	Acidez total	Acidez volátil
14,6% vol.	3,7	5,4 g/l	0,56 g/l

### Producción

600 medias botellas, 37.950 botellas, 650 Magnum, 34 Doble Magnum, 6 Imperiales, 4 Baltasar, 4 Melchor, 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 3.900 kg/ha (25,35 hl/ha).



## VALORACIONES



Wine Advocate, 2020 **93 puntos**



Guía Peñín, 2021 **93 puntos**

JAMES SUCKLING.COM

James Suckling, 2021 **93 puntos**



Guía Proensa, 2021 **95 puntos**



Rioja Report, 2021 **94 puntos**

## ¿Qué es un vino de Viñedo Singular?

Es la categoría de más alta calidad de la denominación, que reconoce la singularidad de un viñedo que por sus características se diferencia de los de su entorno, y del que se obtienen vinos con cualidades excepcionales.

Esta restrictiva categoría exige, entre otras prescripciones, una edad mínima del viñedo de 35 años, vendimia manual, rendimientos un 30% inferiores al resto de la denominación y pasar un proceso de calificación con dos catas en las que el vino debe ser valorado como excelente.



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](http://www.hermanoshernaiiz.com)