

Bodegas La Emperatriz - Tempranillo 2004

Land	Spanje
Herkomstgebied	La Rioja
Wijnmaker	Eduardo Hernaiz
Wijnhuis	Bodegas La Emperatriz
Wijnschrijving	De druiven voor deze wijn zijn allemaal afkomstig van percelen uit de La Emperatriz wijngaard. De ranken in deze wijngaard zijn 15 tot 25 jaar oud. Door de normale winter en een regenachtige zomer, werd er gevreesd voor een mindere kwaliteit van de druiven. Maar omdat het klimaat in september en oktober aanzienlijk verbeterde konden de druiven optimaal rijpen waardoor een excellente wijn verkregen werd. De druiven voor deze wijn werden met de hand geoogst gedurende de tweede week van oktober 2004.

Blend	100% Tempranillo.
Kleur	Robijnrode briljante kleur.
Geur	Fruitage aroma's van rood fruit zoals kers, aardbeien en rode besjes.
Smaak	Een fruitbom met toch een goede structuur en rijpe tannine.
Afdronk	Goede lengte gedragen door frisse zuren.

Wijn/spijscombinatie Deze wijn is een allemansvriend en kan rustig gedronken worden bij alle bereidingen van rood vlees en gevogelte, of gewoon onder vrienden...

Vinificatie De helft van de druiventrossen onderging carbonische maceratie in inox tanks en giste gedurende 10 dagen. De andere helft van de druiven werd onsteeld en giste gedurende 9 dagen waarna een maceratie van 7 dagen volgde. De gisting gebeurde bij lage temperatuur (tussen 22° en 25°C) om de fruitigheid te bewaren. Na overpompen en de malo-lactische gisting worden beide wijnen gemengd. Er is geen opvoeding op eik.

Analyse	<i>Alcohol</i>	13,2 %
	<i>Restsuiker</i>	1,18 g/l
	<i>Totaal zuur</i>	4,9 g/l
	<i>pH</i>	3,62

Bewaarpotentieel Tot 5 jaar na het oogstjaar.