

## Bodegas La Emperatriz - Viura 2004

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Land</b>           | Spanje  |
| <b>Herkomstgebied</b> | La Rioja  |
| <b>Wijnmaker</b>      | Eduardo Hernaiz   |
| <b>Wijnhuis</b>       | Bodegas La Emperatriz   |
| <b>Wijnschrijving</b> | 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 laatste week van september en de eerste week van oktober 2004. |

---

|                |  |
|----------------|--|
| <b>Blend</b>   | 100% Viura.  |
| <b>Kleur</b>   | Heldere lichtgele kleur met een puntje groen.            |
| <b>Geur</b>    | Stuivende aroma's van van passievrucht, kiwi en kamille. |
| <b>Smaak</b>   | Verfrissende wijn met smaken van citrus.                 |
| <b>Afdronk</b> | Goede lengte gedragen door mooie zuren.                  |

---

**Wijn/spijscombinatie** Als aperitief of bij koude voorgerechten met ham, zeevruchten of gerookte heilbot is deze wijn zeker op z'n plaats.

**Vinificatie** Alvorens de gisting te laten plaatsvinden, onderging de wijn een koude maceratie (8°C) gedurende 12 uren. De most rust gedurende 36 uren om op die manier door sedimentatie een eerste natuurlijke klaring te verkrijgen. De wijn giste gedurende 5 dagen bij een maximumtemperatuur van 15°C. De wijn werd opgevoed in inox tanks.

|                |                    |          |
|----------------|--------------------|----------|
| <b>Analyse</b> | <i>Alcohol</i>     | 12,8 %   |
|                | <i>Restsuiker</i>  | 0,68 g/l |
|                | <i>Totaal zuur</i> | 6,45 g/l |
|                | <i>pH</i>          | 3,31     |

**Bewaarpotentieel** Tot twee jaar na het oogstjaar.