



ELVILLAR DE ÁLAVA  
FAMILIA MERUELO

# LAR de PAULA

VINOS  
VIÑEDOS VIEJOS



## LAR de PAULA CEPAS VIEJAS 2010



Este vino procede de una de las mejores cosechas de la historia de Rioja Alavesa. Para su elaboración se seleccionaron 25.000 kgs. de variedad Tempranillo, de un viñedo de 55 años a 610m de altitud, de terreno arcillo calcáreo con plantación en vaso, situado en el término los Ventriles. La recogida de la uva tuvo lugar entre los días 17 y 18 de Octubre.



El proceso de elaboración se llevó a cabo en depósitos de acero inoxidable "Sistema Ganímedes" de 25.000 kg de capacidad, de los que se obtuvieron 17.500 litros de vino. La fermentación se desarrolló en una tina de roble francés (Barrelbox), realizándose diariamente hasta el 26 de diciembre Batonage. En enero del 2008, el vino se traspasó a barricas nuevas de roble francés donde permaneció 16 meses, con trasiegas cada 4 meses. Posteriormente se embotelló en el mes de julio del año 2009. Todo este proceso tuvo como resultado la obtención de 24.000 botellas, las cuales permanecieron en botellero los 24 meses siguientes.

Temperatura de servicio: 16 c – 18 c



COLOR: Picota Intenso.

NARIZ: Frutas Maduras, Especies Dulces y Roble Cremoso Complejo.

BOCA: Sabroso, Tostado y Frutas Negras y Taninos Maduros.

LAR de PAULA



T. + 34 945 604 068



info@lardepaula.com



Cercas Altas nº6 · 01309 ELVILLAR · ALAVA