



La Rioja Alta, S.A.

BODEGAS FUNDADAS EN 1890

ficha de cata

LA RIOJA ALTA, S.A.



Marca: **GRAN RESERVA 890**

Tipo vino: **TINTO**

Año: **1982**

LA COSECHA

Partiendo de un invierno muy suave y con pocas precipitaciones de agua y nieve, la primavera y verano siguieron con la constante característica de 1982: la sequía. Esta falta de humedad influyó en el viñedo produciendo una merma del rendimiento por cepa. Sin embargo, algunas precipitaciones en Junio-Julio y la escasa lluvia de finales de Septiembre, sirvieron para dar "lustre" a los racimos antes de la vendimia. Esta baja tasa de humedad ambiental durante el ciclo vegetativo, consiguió que el fruto se desarrollase en condiciones óptimas de sanidad. La bondad del clima facilitó la recogida de la uva. La fermentación fue absolutamente normal. Los posteriores análisis y catas efectuados a lo largo de la crianza en barrica y envejecimiento en botella nos inducen a calificar esta cosecha como EXCELENTE.

VARIETADES

Básicamente Tempranillo, con porcentajes pequeños de Graciano y Mazuelo.

VIÑEDOS

Se utilizan las uvas de los más viejos viñedos de la zona Rioja Alta, principalmente de nuestros pagos en Briñas, Ollauri y Rodezno.

CRianza

6 meses en tinas de roble tras la fermentación controlada en inoxidable. 8 años en barricas de roble americano, con un total de 15 trasiegos. Embotellado en Junio de 1991.

ANALISIS

Grado: 12,0 %

Acidez volátil: 0,80 gr/l.

Acidez total: 5,30 gr/l. (tartárico)

Extracto seco: 28,38 gr/l.

CATA

La línea del Gran Vino de La Rioja Alta, S.A., que es el Gran Reserva 890, se mantiene y supera en esta cosecha de 1.982. El color rojo es teja brillante y vivo, clásico del vino largamente envejecido en botella. El aroma, cremoso y envolvente a la par que profundo y perdurable denota su gran cuna y el largo tiempo en botella. El sabor es vigoroso y redondo, y en él, los cuatro sabores se conjugan, dando un conjunto admirable. Pueden destacarse algunos sabores a regaliz y especias así como la madurez de su retrogusto. Es un vino que roza la perfección del Rioja.