

# La Rioja Alta, S.A.

## Gran Reserva 890-Cosecha 1995



- Grado: 12,7 % en volumen
- Extracto seco: 32,75 g/l
- Acidez Total: 6,22 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,94 g/l (acético)

➤ Temperatura de servicio: 18 °C.

➤ Disponible en:



75 cl.

### La D.O.C Rioja ([www.riojawine.com](http://www.riojawine.com))

Durante el ciclo vegetativo se produjo un perfecto reparto de las lluvias que, acompañado de unas condiciones climatológicas idóneas, propiciaron un inmejorable estado sanitario de los viñedos. El verano se caracterizó por unas temperaturas altas y precipitaciones bajas, produciéndose un adelanto en el envero de unos 20 días con respecto a años anteriores. El mes de septiembre vino acompañado de temperaturas moderadas durante el día, y muy frescas durante la noche que hicieron que el proceso de maduración de las uvas, se completase de manera óptima y en las condiciones habituales de la zona. La vendimia de estas parcelas se realizó entre los días 19 y 20 de octubre, entrando la uva en bodega sana y con un excelente grado de maduración. Como hecho destacable señalar, que las bajas temperaturas nocturnas propiciaron unos mostos de partida muy fríos, que retardaron el inicio de la fermentación alcohólica y que favoreció una maceración prefermentativa natural de los mostos que elevó el componente aromático de los vinos.

### El viñedo y las uvas

Tempranillo de Briñas, Labastida y Villalba en un 95%, graciano (3 %) y mazuelo el resto de nuestros viñedos Melchorón I y II (Rodezno).

### Crianza

Tras la fermentación alcohólica y maloláctica que se desarrolló durante 15 días a temperatura controlada (30 °C), el vino pasó a barricas de roble americano en Junio de 1996. Tras 6 años de crianza en barrica y 12 trasiegos manuales, se embotelló en Julio de 2002. Con objeto de preservar al máximo los componentes aromáticos, este vino no se ha filtrado, pasando directamente de barrica a botella.

### Cata

Esta cosecha se caracteriza por su color rojo teja, con ribetes dorados en el borde de la copa, y una capa de color superior a cosechas precedentes. De aroma inicial intenso, con un elegante bouquet desarrollado en su larga permanencia en botella. Notas de tostadas y balsámicas, con toques de vainilla y la canela integrados en un fondo de frutas maduras. El ataque en boca es goloso, envolvente, de buena estructura, equilibrado en sus componentes, con taninos sedosos fruto de su prolongada crianza en barrica y botella.

Retrogusto persistente, complejo. Vino muy largo, de una gran vida y destinado a ser considerado como uno de los grandes Riojas de esta cosecha.



La Rioja Alta, S.A.

[www.riojalta.com](http://www.riojalta.com)

Diciembre 2007