

La Rioja Alta, S.A.



GRAN RESERVA 904 - 2005

LA COSECHA 2005

La calificación oficial 'Excelente' de esta añada coincide con nuestra apreciación de bodega. Tras la brotación en fechas habituales, las lluvias moderadas y bien distribuidas en primavera propiciaron un correcto desarrollo vegetativo que se prolongó hasta el cuajado, ayudando al equilibrio en la producción. Las temperaturas de septiembre, moderadas durante el día y frescas por la noche, permitieron que las uvas obtuviesen la tipicidad de esta zona de Rioja. Durante este 2005 pusimos en marcha importantes mejoras en el sistema de vendimia, como la recolección en cajones de 350 kilos y su transporte refrigerado hasta la bodega, permitiendo un salto cualitativo importante en el proceso de elaboración.

COMPOSICIÓN

Tempranillo (90%) y **Graciano** (10%) de viñedos de más de 40 años de las zonas de Briñas, Labastida y Villalba.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 28° C durante 15 días. A continuación, los lotes seleccionados completaron la fermentación maloláctica de forma natural en 38 días. En marzo de 2006 los vinos seleccionados pasaron a barricas de roble americano de fabricación propia de 4 años de edad, donde permanecieron hasta marzo de 2010. Durante su crianza se trasegó, cada seis meses, por el método tradicional de bodega a bodega. Después de un tiempo de asentamiento, el coupage final se embotelló en noviembre de 2010.

CATA

Rojo cereza con borde rubí de capa media, limpio y brillante. Muy intenso en nariz y con un agradable bouquet de notas balsámicas: almendras, chocolate mentolado, vainillas y torrefactos que dejan paso a notas de frutas en confitura. Buena estructura en boca, equilibrada, agradable acidez, taninos suaves redondos y muy dulces que dejan un largo y complejo retrogusto. Excelente para disfrutar ahora, aunque el tiempo en botella continuará redondeando su fino bouquet.

- Grado: 13,5% en volumen
- Acidez Total: 5,3 g/l (tartárico)
- pH: 3,61
- Az. Reduct.: 1,4 g/l

Temperatura de servicio: 17° C

- Disponible en:



150 cl.



75 cl.

www.gruporiojalta.com