



La Rioja Alta, S.A.

BODEGAS FUNDADAS EN 1890

ficha de cata

LA RIOJA ALTA, S.A.



Marca: **GRAN RESERVA 904**

Tipo vino: **TINTO**

Año: **1985**

LA COSECHA

Fue una cosecha anómala. El ciclo vegetativo de la vid fue de 188 días y la producción de 170 millones de litros, bastante superior a la media de los últimos años. Psicológicamente se esperaba una cosecha débil, pero la cantidad producida no ha tenido precedentes. Los vinos de zonas altas y vendimias tardías son excelentes. Especialmente la sub-zona Rioja Alta, dio caldos completísimos. Aunque oficialmente la cosecha fue calificada como "Buena", para La Rioja Alta, S.A. ha sido la mejor desde la mítica de 1970.

VARIEDADES

La variedad base, aproximadamente el 85%, es Tempranillo. El 15% restante es Mazuelo y Graciano.

VIÑEDOS

De Rioja Alta, especialmente de Rodezno, Ollauri, Briñas y Cenicero, en gran parte propiedad de la empresa.

CRIANZA

4 meses en tinas de roble centenario. 60 meses (Marzo 86 a Marzo 91) en barrica de roble americano, con un total de 10 trasiegos manuales. Embotellado en Abril de 1991.

ANALISIS

Grado: 12,5°

Acidez Volátil: 0,67 gr./l.

Acidez Total: 5,2 gr./l. (tartárico)

Extracto seco: 28,3 gr/

CATA

El bello color rojo rubí de este Gran Reserva denota el largo y esmerado envejecimiento en barrica. La brillantez del vino permite apreciar su capa, más intensa que en añadas precedentes, siguiendo el criterio de la bodega de lanzar al mercado vinos con más estructura. El fino aroma se desarrolla con más intensidad al llevar cierto tiempo abierto. Vino muy redondo y completo, difícil de describir por la complejidad de sus aromas. En la boca se nos presenta con una textura sedosa procedente del alto extracto que tiene y equilibrado con el toque glicérico. Final robusto y muy largo, con un importante y fino retrogusto tánico.