



La Rioja Alta, S.A.

BODEGAS FUNDADAS EN 1890

ficha de cata

LA RIOJA ALTA, S.A.



Marca: **VIÑA ALBERDI**

Tipo vino: **TINTO**

Año: **1992**

LA COSECHA

Podemos considerar la calidad de la cosecha 92 como buena. Las abundantes lluvias del otoño del 91 y la ausencia de heladas tempranas dejaron una buena predisposición de producción para la cosecha 1992. El invierno fue uno de los más secos del siglo. La primavera fue excelente, en cuanto a precipitaciones y a temperaturas, originando una brotación muy buena. El mes de Septiembre transcurrió con temperaturas altas y precipitaciones normales, lo que originó una evolución extraordinaria del viñedo.

VARIETADES

Uvas de la variedad Tempranillo en casi el 90%. Entre estas uvas se suelen entremezclar racimos de Viura, procedentes de las "cabeceras" de las viñas, costumbre ancestral de plantación, que hacía y hace que los vinos sean más alegres. En ningún caso este porcentaje supera el 5%. Mazuelo y Graciano suponen otro 5% en total. VIÑEDOS: Todos de la zona Rioja Alta, especialmente de los municipios de Briñas, Briones y Labastida.

CRIANZA

Fermentación en acero inoxidable, desmostándose a tinas de roble. Paso a barricas durante el mes de Febrero de 1993. Se trasegó artesanalmente 4 veces durante los 24 meses que estuvo en barrica. Fue embotellado en Marzo de 1995.

ANÁLISIS

Acidez volátil: 0,80 gr./l.

Grado: 12,0°; Acidez total (tartárico): 5,20 gr./l.

Extracto seco: 26,2 gr./l.

CATA

LA RIOJA ALTA, S.A. se caracteriza por mantener una línea de calidad en las distintas marcas que comercializa. Así, los Viña Alberdi de distintas añadas mantienen unas cualidades similares aunque siempre hay algunas notas que los diferencian de los anteriores. En este 92, el color rojo rubí propio del envejecimiento en roble permanece inalterable. El aroma es fino y delicado, mezclándose aromas de fruta madura (uvas y ciruelas pasas) con otros tostados y aunándose con los especiados de la madera (vainilla y canela). En boca, aparece inicialmente con la frescura y alegría propias de la zona de donde procede. Al degustarse, la acidez se equilibra con el resto de sabores quedando el conjunto como un vino elegante y fácil de tomar, dejándonos un retrogusto permanente y amigable que invita a seguir bebiéndolo. Su evolución irá "in crescendo" durante unos años, aunque su condición actual es adecuada para su consumo.

NOTA: Aunque oficialmente, debido a su crianza, puede ser ofrecido con la contraetiqueta de RESERVA, nuestros mínimos de envejecimiento son más estrictos que los del Consejo Regulador de Rioja, motivo por el cual lo ofrecemos como CRIANZA.