

# La Rioja Alta, S.A.



- Grado: 13,5 % en volumen
- pH: 3,63
- Acidez Total: 6,2 g/l (tartárico)
- Az. Red.: 1,50 g/l

➤ Temperatura de servicio: 18°C

➤ Disponible en:



75 cl.

## GRAN RESERVA 890 – 1998

### LA COSECHA

La elaboración de este magnífico vino está limitada a las añadas más excepcionales. En esta cosecha la brotación fue buena y la floración concluyó con un perfecto cuajado gracias a las condiciones meteorológicas favorables, con precipitaciones y temperaturas suaves. Buen desarrollo del ciclo vegetativo hasta finales de agosto, ralentizado durante la primera quincena de septiembre merced a las lluvias y las bajas temperaturas. Vendimiadas manualmente, la primera fase de la vendimia ofreció uvas de graduación alcohólica e intensidad colorante moderadas. La bonanza climatológica de la segunda fase de la recolección propició vinos con graduaciones superiores, buenas intensidades de color, valores altos de polifenoles y una óptima predisposición para largos envejecimientos.

### EL VIÑEDO Y LAS UVAS

Tempranillo (95%) de Briñas, Labastida y Villalba, Graciano (3%) y Mazuelo (2%) de nuestras fincas Melchorón I y II (Rodezno), viñedos que superan los 40 años de edad.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Este Gran Reserva 890 es fruto de un minucioso proceso de selección que transcurre desde que la mejor uva es recolectada hasta que, los vinos finalmente elegidos para vestir esta etiqueta, concluyen su lenta crianza. Las fermentaciones alcohólica y maloláctica se desarrollaron perfectamente, antes de pasar a barricas de roble americano fabricadas artesanalmente en nuestra tonelería. Tras sus 6 años de cuidado envejecimiento en barrica y 12 trasiegos manuales en la emblemática Nave Vigier, solo los mejores vinos fueron embotellados en septiembre de 2006. Con objeto de preservar al máximo los componentes aromáticos, este vino no se ha filtrado, pasando directamente de barrica. Finalmente, solo 24.955 botellas, todas numeradas, visten esta etiqueta.

### CATA

Rojo cereza, con borde anaranjado, abierto, de capa media. En nariz es muy intenso, clásico bouquet de Rioja con notas especiadas, balsámicas de cuero curado, cacao, tabaco, vainilla con un fondo de fruta confitada. En boca es elegante, con buena estructura, equilibrado, con taninos sedosos y cremosos y una vivaz acidez final. Amplio retrogusto, complejo, que crecerá según avance su tiempo en botella. Este gran Clásico de Rioja es idóneo con segundos platos sin salsas fuertes, guisos de carne y postres con chocolate. Además, es perfecto para cerrar una agradable comida.

Diciembre 2012

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