

La Rioja Alta, S.A.

VIÑA ALBERDI 2011



- Grado: 13.5 % vol.
- Acidez Total: 5.7 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,78 g/l (acético)
- Az. Reducto 1,00 g/l

- Temperatura de servicio: 17 °C

- Disponible en:



150 cl. 75 cl. 37,5 cl.

LA COSECHA

Tras unos primeros meses de escasez hídrica, el viñedo adquirió en primavera un buen desarrollo gracias a unas lluvias bien repartidas. Un ligero corrimiento provocó que, en nuestros viñedos, los racimos fueran pequeños y sueltos, repercutiendo en una menor producción pero de gran calidad. Las uvas llegaron a la última fase de maduración con una magnífica sanidad y, tras la selección manual realizada, elaboramos este vino que destaca por su estructura, color e intensidad aromática. Son las principales características de esta Excelente cosecha, valoración refrendada oficialmente por el Consejo Regulador.

UVAS

100% Tempranillo procedente de parte de nuestras fincas Las Monjas, El Palo y Las Cuevas en Rodezno, y Alto del Rey en Labastida. Se trata de viñedos situados a 500-600 metros sobre el nivel del mar, plantados en terrenos arcillo-calcáreos hace más de 40 años.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Realizamos la vendimia manual, depositando los racimos seleccionados en cajas que fueron inmediatamente transportadas a la bodega en camiones refrigerados a una temperatura de 14°C. Aplicamos el modelo bordelés de despallado, estrujado y encubado en depósitos donde las uvas realizaron, de forma controlada la fermentación alcohólica y maloláctica. Posteriormente, el vino inició una crianza de dos años en barricas de roble americano de fabricación propia: el primero en roble nuevo y el segundo en roble de una edad media de 3 años. Realizamos cuatro trasiegos manuales a la luz de la vela. Embotellado en diciembre de 2014.

CATA

Color rojo cereza de capa media, con borde rosado, limpio y brillante. Muy intenso de aroma a copa parada que, al agitarla, nos desvela notas de confitura de frutas rojas silvestres, frambuesas, grosella y finas hierbas sobre un fondo balsámico de vainilla, caramelo y café tostado. La entrada en boca es suave, de cuerpo medio, equilibrado, fresco y vibrante, con suaves taninos y un final armonioso de confitura de fresa. Un excelente crianza, que ensalza esta las bondades de esta marca.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Viña Alberdi se caracteriza especialmente por su gran versatilidad gastronómica. Así, es un idóneo acompañante de aperitivos, meriendas, picoteos y barbacoas, resultando perfecto con arroces, pastas y cremas, así como con carnes y pescados suaves a la plancha.

Abril 2017