



*Placer joven y fresco.
Alegria, disfrute y versatilidad gastronómica.*



VENDIMIA

Destacó especialmente la gran sanidad de las uvas recolectadas a pesar de la gran heterogeneidad provocada por la sequía padecida durante el año. Afortunadamente, las lluvias de finales de septiembre influyeron muy positivamente en la evolución de los viñedos, proporcionando un resaltable equilibrio en la maduración de las bayas. La uva entró en bodega con un magnífico estado sanitario y, además, un excelente balance entre grado alcohólico y polifenoles. Así pudimos elaborar vinos de gran calidad, con buena estructura, sobresaliente tipicidad aromática y un óptimo equilibrio, factores determinantes en los vinos de guarda. El Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja otorgó a esta añada la calificación 'Muy Buena'.

VIÑEDO Y VARIEDADES CRIANZA

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.

Iniciamos la vendimia manual a finales de septiembre en las parcelas seleccionadas para este nuevo Viña Alberdi. Tras ser depositadas en cajas, las uvas se trasladaron refrigeradas a la bodega para su despalillado y suave estrujado. La fermentación alcohólica y maloláctica se realizó en los depósitos de forma natural y los vinos resultantes quedaron preparados para un nuevo coupage en enero de 2013. 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. Fue embotellado en diciembre de 2015.

MARIDAJE

Versatilidad gastronómica, 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. Temperatura de servicio: 17°C.

NOTAS DE CATA

Presenta un vivo color rojo granate de capa media e intenso borde rosado. La nariz destaca por la intensidad de frescos aromas de frutos rojos maduros, fresas silvestres, grosellas y frambuesas, con un fondo balsámico de vainilla, caramelo tostado, panadería, café y mentas dulces. La entrada en boca es aromática, cálida, con buena estructura y equilibrio, taninos suaves y amables. En el retrogusto persiste la armonía aromática, la frescura y el equilibrio. De trago largo, disfrutamos de una magnífica expresión de la crianza clásica.

DATOS ANALÍTICOS

Contenido Alcohol (Vol.)	Acidez Total	Azúcar Reduc.
13,5%	5,7 g/l	1,18 g/l

150 cl	75 cl	37,5 cl
6	6 12	12