



La Rioja Alta, S.A.

BODEGAS FUNDADAS EN 1890

ficha de cata

LA RIOJA ALTA, S.A.



Marca: **VIÑA ARANA RESERVA**

Tipo vino: **TINTO**

Año: **1987**

LA COSECHA

El ciclo seco de los años 80 se acentúa en estacosecha en la que la lluvia fue escasísima (286 l/m² frente a una media de 450 l/m²), aunque en Rioja Baja el granizo arrasó varios términos. El ciclo vegetativo duró 200 días. El verano no trajo ningún tipo de plaga, pero retrasó la maduración debido a la falta de agua. Las lluvias de octubre solucionaron este retraso y mejoraron grandemente la calidad de la cosecha. Por este motivo, los agricultores que esperaron, y La Rioja Alta, S.A. así lo hizo, tuvieron fruto de excelente calidad, muy apto para Reservas y Grandes Reservas dándoles tiempo. La calidad general fue muy buena, con una graduación media de 12,5° y una acidez de 5,5 grs/l. en tartárico. Se elaboraron unos 133 millones de litros en el conjunto de la Denominación.

VIÑEDOS

Como en cosechas precedentes, la variedad base es el Tempranillo típico de Rioja Alta, que es complementado con algo Graciano y Mazuelo. Este tipo de vino es el clásico y tradicional de la zona Rioja Alta, por lo que las uvas utilizadas provienen exclusivamente de esta región.

CRIANZA

6 meses en tinas de madera, tras realizar la primera fermentación en acero inoxidable. 3,5 años en barmica de roble americano con un total de siete trasiegas manuales. Embotellado en diciembre de 1991.

ANALISIS

Grado: 12,5 %

Acidez total: 5,5 gr./l.

Acidez volátil: 0,80 gr./l.

Extracto seco: 27,5 gr./l.

CATA

Rojo cereza con acusados matices dorados. Capa media. El aroma, especiado, penetrante y complejo, es más acusado que en añadas precedentes. En boca se muestra como un vino hecho, pero muy vivo y entero, que se encuentra en un buen momento para su disfrute aunque tiene mucha vida por delante. Vino muy equilibrado, complejo, muy fino, con características de Gran Reserva. Quizá el mejor Viña Arana en muchos años. La temperatura ideal de servicio es 18° C.