

La Rioja Alta, S.A.
BODEGAS
FUNDADAS EN 1890

VIÑA ALBERDI

GARANTÍA DE DISFRUTE

VIÑA ALBERDI 2019

COSECHA

Posiblemente una de las tres mejores de este siglo, junto con 2001 y 2015. Añada atlántica, típica de Rioja Alta, con vinos muy frescos y afrutados. Oficialmente calificada como **EXCELENTE**. Nuestra calificación interna coincide, con **97 puntos**.



100% Tempranillo



Viñedos propios de Rodezno y Labastida con una edad media de 40 años. 500-600 m de altitud.



Terrenos arcillo-calcáreos

VENDIMIA Y CRIANZA

La vendimia es manual en cajas, con selección de racimo en el campo. Transportamos las uvas refrigeradas hasta la bodega para mantener toda su integridad. Tras un nuevo control en la mesa de selección óptica, se realizan la fermentación alcohólica y la maloláctica de forma natural. Criado dos años en barricas de roble americano de fabricación propia (nuevas el primer año y de 4 vinos el segundo). Realizamos 4 trasiegos tradicionales, a la luz de una vela, de barrica a barrica para separar los sedimentos de forma manual y evitar filtrarlo agresivamente. Embotellado en mayo de 2022.

MARIDAJE

Destaca por su gran versatilidad gastronómica, ya que ni anula la comida ni queda eclipsado por esta. Es un perfecto acompañante de aperitivos, meriendas, picoteos y barbacoas, resultando idóneo con arroces, pastas y cremas, así como con carnes y pescados suaves a la plancha.

NOTAS DE CATA

Un vino de capa alta, brillante, de color granate e intensos tonos de cereza picota en el borde de la copa. En nariz, sobresale su intensidad aromática a frutas maduras, fresas, frambuesas y mora roja, que redondean las amables notas balsámicas de vainilla, caramelo, canela, clavo y nuez moscada. En boca entra redondo, equilibrado, con una amable frescura inicial y con taninos dulces y redondos, dando paso a un retrogusto largo, frutal y balsámico, tan característico de Viña Alberdi.



14,5% Vol. Servir entre 16-18°



37,5 cL | 75 cL | 150 cL

ANÁLISIS: Acidez total: 5,1 g/L | Acidez volátil: 0,70 g/L | Azúcar residual: 2,0 g/L

