

La Rioja Alta, S.A.



VIÑA ALBERDI 2007

LA COSECHA

Las abundantes precipitaciones de la primavera y el aumento de la temperatura favorecieron el desarrollo de una gran masa vegetal, compensando así las escasas lluvias invernales. Los racimos produjeron un número inferior de bayas con respecto a cosechas anteriores, más sueltas y con un tamaño también inferior, un aspecto muy positivo para la calidad de la uva. El verano transcurrió con temperaturas moderadas, lo que propició un estado sanitario y vegetativo del viñedo muy satisfactorio. Esta bonanza meteorológica continuó en septiembre, permitiendo un desarrollo lento de la maduración que nos recompensó con una vendimia lenta y selectiva durante toda la campaña. La uva accedió a bodega muy sana, con un perfecto equilibrio entre la graduación y los parámetros de color y, además, con una importante intensidad aromática varietal. La calificación oficial de esta añada fue 'Muy Buena'.

COMPOSICIÓN

100% Tempranillo procedente de las zonas más elevadas de nuestras fincas en Rodezno y Labastida. Viñedos situados a 500-600 metros sobre el nivel del mar, plantados hace más de tres décadas en terrenos arcillo-calcáreos.

ELABORACIÓN

Tras las fermentaciones, el vino inició su crianza 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. Se realizaron cuatro trasiegos manuales a la luz de la vela. Embotellado en Marzo de 2010.

CATA

Rojo picota de capa media, con borde rosado, vivo, brillante. Presenta una buena intensidad aromática con frutas maduras (fresas, moras) y con notas balsámicas, de café tostado y caramelo. En boca destaca por su buena estructura, equilibrio y su tanino dulce, que permite disfrutar de un final fresco y envolvente. En el retrogusto aparecen las notas especiadas dulces, confituras de frutas, chocolate mentolado, caramelo y cafés.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Viña Alberdi se caracteriza por su amplia versatilidad gastronómica. Un idóneo acompañante de aperitivos, meriendas, picoteos y barbacoas, resultando perfecto con arroces, pastas y potajes en general, así como con carnes y pescados suaves a la plancha.

- Grado: 13,6% en volumen
- Acidez Total: 5,2 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,79 g/l (acético)
- pH: 3,62

➤ Temperatura de servicio: 17 °C

➤ Disponible en:



150 cl.



75 cl.



37,5 cl.

www.riojalta.com

Mayo 2013