



La Rioja Alta, S.A.

BODEGAS FUNDADAS EN 1890

ficha de cata

LA RIOJA ALTA, S.A.



Marca: **GRAN RESERVA 890**

Tipo vino: **TINTO**

Año: **1981**

LA COSECHA

Aunque oficialmente esta cosecha se calificó como MUY BUENA, nosotros discrepamos y la consideramos EXCELENTE. La producción fue de 135 millones de litros y el ciclo vegetativo de 228 días. El invierno precedente fue frío y con lluvias de 130 l/m². Hubo heladas en Abril, primero con viento frío y mas tarde con nieve. La primera quincena de Junio fue calurosa y la segunda muy fría. El otoño cálido aportó las condiciones climatológicas necesarias para una gran calidad.

VARIETADES

Tempranillo es la uva dominante, con algo de Graciano y Mazuelo.

VIÑEDOS

Toda la uva procede de la subzona Rioja Alta, principalmente de nuestros propios viñedos de Ollauri, Rodezno y Cenicero. También de agricultores tradicionales de este área. Se utilizan prioritariamente uvas de viñedos viejos

CRIANZA

6 meses en tinas de roble tras la fermentación en inoxidable. 7 años en barricas de roble americano, con un total de 12 trasiegos. Embotellado en Febrero de 1989.

ANALISIS

Grado: 12,5 %

Acidez volátil: 0,75 gr/l.

Acidez total: 5,2 gr/l. (tartárico)

Extracto seco: 27,65 gr/l.

CATA

Se trata de un excelente vino, en un momento muy apropiado para su degustación. Presenta un color evolucionado debido a la larga crianza en barrica. En la nariz destaca la finura de su aroma, con toques tostados y complejos, que se van abriendo conforme pasa el tiempo. También en la boca se muestra complejo, persistente, con cuerpo y a la vez finura. Muy redondo. El retrogusto es elegante, intenso y persistente. Aunque se mantendrá en su actual nivel algunos años, se encuentra en un buen momento para su consumo. Recomendamos que se sirva a 18°C y se abra la botella una hora antes de su consumo.