



Único, especial, intemporal y eterno.



COSECHA

Una de las mejores del XXI. Las claves: una climatología muy favorable, un excelente estado vegetativo y sanitario y unos bajos rendimientos de producción con unos racimos de tamaño medio, muy sueltos y con granos pequeños. La maduración, lenta y muy equilibrada, se vio favorecida por los abundantes días con mañanas soleadas y noches frescas. Una de las cosechas de mayor carácter atlántico de los últimos años, que nos ha permitido obtener vinos de gran frescura y complejidad, óptimos para largas crianzas. Oficialmente calificada como Excelente.

VIÑEDOS, VARIEDADES Y CRIANZA

Tempranillo (95%) y Mazuelo (2%) de viñedos propios en Briñas, Labastida y Villalba y Graciano (3%) de nuestra finca Montecillo en Fuenmayor. Vendimiamos las uvas manualmente en cajas de 20 kg que transportamos refrigeradas a la bodega. Tras un suave despalillado y estrujado, los mostos realizaron la fermentación alcohólica en 18 días. El Tempranillo y el Mazuelo, mezclados en el campo, fermentaron conjuntamente mientras que vinificamos el Graciano por separado. La fermentación maloláctica se realizó de forma natural durante cuatro meses. Tras su estabilización invernal, seleccionamos los mejores vinos que envejecimos en bodega durante 6 años con 10 trasiegos tradicionales. Mediante cata y análisis seleccionamos las que mejor representaban el carácter de este vino: 236 barricas que embotellamos en marzo de 2017 en 61.643 botellas de 75 cl, 4.189 Magnum y 149 doble Magnum. Para preservar sus componentes aromáticos, no hemos filtrado el vino antes de su embotellado. Es la primera cosecha de Gran Reserva 890 que elaboramos tras la mítica 2005.

PRESENTACIONES



DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol	pH
14% Vol	3,71
Acidez Total	Az. Reduct.
5,9 g/l	1,5 g/l

MARIDAJE

Platos delicados con salsas suaves. Guisos de carne con hierbas aromáticas. Postres con chocolate. Ideal como copa de sobremesa.

NOTAS DE CATA

Destaca por su color rojo granate, de capa media y con incipiente color iodado en el borde de la copa. En nariz aparecen las típicas notas del clasicismo riojano: mermelada de cereza, compota de ciruela negra, hoja de tabaco, canela, vainilla, pimienta y chocolate en polvo. La elegancia de sus taninos y su amable frescura le otorgan un elegante y amable paso en boca. Clásico bouquet de Rioja, amplio, complejo, redondo y con un elegante final. Un Gran Reserva 890 con una larga vida por delante.