

La Rioja Alta, S.A.



- Grado: 13.5 % vol.
- Acidez Total: 5.1 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,75 g/l (acético)
- IPT: 55

➤ Temperatura de servicio: 17 °C

➤ Disponible en:



150 cl. 75 cl. 37,5 cl.

VIÑA ALBERDI 2009

LA COSECHA

El ciclo vegetativo fue bueno, tanto desde el punto de vista vegetativo como sanitario. Las abundantes reservas hídricas del invierno permitieron que la uva llegase al final del ciclo de forma adecuada, pese al fuerte calor y sequía del verano. Destacaron las lluvias de mediados septiembre, que ralentizaron la maduración y propiciaron el equilibrio alcohólico y fenólico de la uva. Fue un punto de inflexión decisivo para la obtención de una cosecha de gran calidad ya que, a partir de esa fecha, la climatología resultó muy favorable hasta el final de la vendimia, permitiendo que nuestras uvas alcanzaran el punto óptimo de madurez con un magnífico estado sanitario gracias a la ausencia de plagas y enfermedades. La calificación oficial de esta cosecha fue 'Muy Buena'.

COMPOSICIÓN

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

ELABORACIÓN

Las fermentaciones se desarrollaron a temperaturas inferiores a 28°C durante 15 días. Finalizada la alcohólica, el vino realizó la fermentación maloláctica durante 39 días. Posteriormente, inició su crianza en barricas de roble americano durante 2 años: 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 2012.

CATA

Color rojo cereza, de capa media con borde rosado, limpio y brillante. En nariz es intenso, dominando las notas afrutadas, fresas del bosque y moras rojas que envuelven un fondo de caramelo, regaliz, vainilla y cacao. Destaca por su buena estructura en boca. Es equilibrado en acidez, con taninos finos y amables. Su retrogusto es vibrante y vivaz, con una elegante acidez final.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Viña Alberdi se caracteriza por su versatilidad gastronómica. Así, es un idóneo acompañante de aperitivos, meriendas, picoteos y barbacoas, resultando perfecto con arroces, pastas y cremas, así como con carnes y pescados suaves a la plancha.

Octubre 2015

www.riojalta.com