



La Rioja Alta, S.A.

BODEGAS FUNDADAS EN 1890

ficha de cata

LA RIOJA ALTA, S.A.



Marca: **VIÑA ALBERDI**

Tipo vino: **TINTO**

Año: **1997**

LA COSECHA

La brotación de la viña comenzó antes de lo habitual debido a las altas temperaturas de Febrero y Marzo, que se adelantaron el ciclo vegetativo de la vid. Pero "cuando Marzo mayea, Mayo marcea" y las heladas de primeros de Mayo ocasionaron daños importantes en algunos viñedos. El mal tiempo continuó durante el mes de Junio, aunque las temperaturas en Julio fueron buenas. En la segunda quincena de Agosto, el calor y la humedad provocaron tormentas diarias y las condiciones ideales para el desarrollo de hongos, tipo Mildiu, Botrytis y en menor cantidad Oidium. Los tratamientos eran complicados por exceso de lluvia, pero la Naturaleza, esquivada hasta entonces, dio un giro total y los días se tomaron secos, soleados y calurosos. Los viñedos que se habían defendido bien del Mildiu mediante los tratamientos adecuados y conservaban la hoja fueron madurando de forma extraordinaria. De día en día, fueron desapareciendo los focos de Botrytis y la uva fue ganando en azúcares y acidez. En la segunda quincena de Septiembre se generalizó la recogida en Rioja Alta y Alavesa, continuando el tiempo espléndido. La climatología no cambió en Octubre y la maduración de las uvas fue plena. La cosecha, en su conjunto, fue de calidad heterogénea, con algunos vinos excelsos.

VARIETADES

Básicamente Tempranillo de la Rioja Alta, de los municipios de Villalba, Briñas y Labastida.

CRIANZA

Las fermentaciones comenzaron rápidas en general, aunque ralentizadas en los últimos días, quizá debido al elevado contenido de azúcar de la uva. La fermentación maloláctica no tuvo incidencias. Tras la clarificación y tipificación, pasó a barricas en Enero del 98, siendo el 50% roble americano (*Quercus alba*) nuevo y el 50 % restante, ya envinado. Durante sus dos años de crianza en roble, fue trasegado cuatro veces artesanalmente. Se embotelló en Enero de 2.000

ANALISIS

Acidez volátil: 0,77 gr./l.

Grado: 13,0°

Acidez total (tartárico): 5,43 gr./l.

Extracto seco: 28,8 gr./l.

CATA

Siempre decimos que nuestro Crianza Viña Alberdi es un vino de Reserva, tanto por su tiempo de barrica y botella, como por sus características organolépticas. En el caso de la cosecha del 97 lo podemos decir más alto. El color rojo cereza es similar a anteriores añadas y el aroma invoca mezcla de fruta fresca y especias atribuibles a la madera. En la boca es donde vemos la diferencia con vinos anteriores. La rotundidad en el ataque, junto al cuerpo, tanicidad y graduación alcohólica hacen de él un vino para ser "reservado" para las grandes ocasiones. La intensidad gustativa y el amplio retrogusto prometen una extraordinaria evolución en el tiempo, tanto en duración, como en calidad. a las altas temperaturas de Febrero y Marzo, que se adelantaron el ciclo vegetativo de la vid. Pero "cuando Marzo mayea, Mayo marcea" y las heladas de primeros