



La Rioja Alta, S.A.

BODEGAS FUNDADAS EN 1890

ficha de cata

LA RIOJA ALTA, S.A.



Marca: **GRAN RESERVA 904**

Tipo vino: **TINTO**

Año: **1989**

LA COSECHA

La cosecha 1989 fue amplia, superior a los tres años anteriores, con 164 millones de litros. La maduración se desarrolló a trompicones: muy rápida hasta principio de septiembre y después ralentizada. La Viura ligó mal, dando poca uva y, consiguientemente, de mayor calidad. El Tempranillo tuvo una maduración retrasada. Las primeras fermentaciones fueron irregulares, debido a un otoño cálido y las segundas fueron delicadas en algunas bodegas. Vinos blancos en general buenos y tintos bien dotados, de gran calidad, semejantes a 1.985. La Garnacha, en Rioja Baja, sorprendió en maduración superando los 16°.

VARIETADES

El 90% es Tempranillo y el resto Mazuelo y Graciano.

VIÑEDOS

Casi enteramente procede de los viñedos propios, en la sub - zona Rioja Alta, en los municipios de Rodezno y Labastida.

CRianza

8 meses en las tinas centenarias de roble. 48 meses (Junio 90 a Junio 94) en barrica de roble americano, con un total de 10 trasiegas manuales. Embotellado en Julio de 1994.

ANALISIS

Grado: 12,5°

Acidez Volátil: 0,85 gr./l.

Acidez Total: 5,6 gr./l. (tartárico)

Extracto seco: 26,3 gr./l.

CATA

El color es rojo rubí, intenso y brillante, con notable capa, lo que nos hace aventurar un vino con cuerpo y estructura, rico en taninos. El aroma es redondo, fragante, bien constituido, mezcla de vinosos y especias "dulces". El sabor afirma lo que la vista nos adelantaba: estructura unida a elegancia y suavidad. El largo envejecimiento en botella ha ensamblado los sabores dando un todo armonioso y potente, con retrogusto prolongado. El Gran Reserva 904 de la cosecha de 1989 es un gran vino, que además nos dará muy buenos momentos en años venideros.