

La Rioja Alta, S.A.

Gran Reserva 904 - Cosecha 1997

La D.O.C. Rioja (www.riojawine.com)

La abundante pluviometría, con valores superiores a la media, y las suaves temperaturas del invierno propiciaron un adelanto de un mes en el inicio del ciclo vegetativo. La brotación fue muy buena, con un número de yemas superior al del año anterior, así como con un mayor número de racimos. Se llegó al final de la primavera con buen estado del viñedo: abundante vegetación y con unos quince días de adelanto sobre un ciclo medio. En general, el cuajado de los racimos fue adecuado, aunque algo irregular, lo que permitía un pronóstico optimista respecto al volumen de la cosecha.

El adelanto con que comenzó el ciclo de la cosecha se vio frenado en el verano por una atípica climatología, con pluviometría superior a la normal y temperaturas inferiores, influyendo negativamente en el proceso de maduración. El desarrollo exuberante de la vegetación tuvo que ser reducido mediante repetidas acciones en verde a base de despuntes y desnietados. En el mes de septiembre se estabiliza el buen tiempo, seco y soleado, que permite finalizar el proceso de maduración de la uva.

El viñedo y las uvas

La variedad base es Tempranillo (90%) de las zonas de Briñas, Labastida y Villalba complementado con un 10% de Graciano de nuestras fincas Melchorón I y II de Briones y Rodezno.

Crianza

La fermentación alcohólica se desarrolló en 12 días, descubándose cinco días después. La fermentación maloláctica se desarrolló en depósitos de acero inoxidable en 35 días, de forma natural. En marzo de 1.998 los vinos pasaron a barrica, siendo trasegados por el método tradicional de barrica a barrica durante 4 años, cada 6 meses. El vino se embotelló en abril de 2.002. Con el fin de preservar al máximo los componentes organolépticos, este vino fue sometido a una filtración muy suave, por lo que puede producir sedimentos con la edad.

Cata

Típico color rojo de esta marca, con ribetes teja en el borde de la copa. De capa media, limpio, brillante. Aroma muy largo, penetrante y complejo, con notas especiadas, balsámicas y de cuero noble, que unido a un fondo de frutas maduras forman un bouquet de grato recuerdo.

En boca presenta buena estructura, de taninos sedosos y golosos, con una ligera acidez final que presagia una larga vida a este vino.

Excelente retrogusto, con notas balsámicas y especiadas que se mantienen en la boca durante largo tiempo.

Excelente vino para acompañar los segundos platos de una comida y postres con chocolate.



La Rioja Alta, S.A.

www.riojalta.com

Enero 2008



- Grado: 13,2 % en volumen
- Extracto seco: 32,85 gr./l.
- Acidez total: 6,24 gr./l. (tartárico)
- Acidez volátil: 0,93 gr./l. (acético)

- Temperatura de servicio: 18 °C.

- Disponible en:



150 cl.



75 cl.