

La Rioja Alta, S.A.



GRAN RESERVA 904 - 1998

LA COSECHA 1998

La brotación fue buena y a floración finalizó con un buen cuajado gracias a las condiciones meteorológicas favorables, con precipitaciones y temperaturas suaves. Buen desarrollo del ciclo vegetativo hasta finales de agosto, ralentizado durante la primera quincena de septiembre debido a las lluvias y las bajas temperaturas. La primera fase de la vendimia ofreció uvas de graduación alcohólica e intensidad colorante moderadas, mientras que la segunda fase, debido a la bonanza climatológica, dio vinos con graduaciones superiores, buenas intensidades de color y valores altos de polifenoles y con buena predisposición para la crianza. La producción alcanzó, según datos del Consejo Regulador, un máximo histórico de 386,7 millones de Kgs. de uva.

COMPOSICIÓN

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.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La fermentación alcohólica se desarrolló en 14 días, descubándose cuatro días después a temperatura controlada. La fermentación maloláctica se desarrolló en depósitos de acero inoxidable en 39 días, de forma natural. En diciembre de 1.999 los vinos pasaron a bodega, siendo trasegados por el método tradicional de bodega a bodega durante 4 años, cada 6 meses. El vino se embotelló en abril de 2.004. 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

Rojo teja con bordes iodados, capa media. Intenso de aroma con notas de especiadas, maderas nobles, chocolate mentolado sobre fondo de ciruelas, uvas pasas y frutas confitadas. Muy largo y complejo en nariz. Equilibrado en boca, con buena estructura, taninos muy pulidos, sedosos, elegantes. Amplio y complejo retrogusto con un final suave y duradero.

- Grado: 12,6% en volumen
- Acidez Total: 6,07 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,91 g/l (acético)
- Extracto seco: 30,9

Temperatura de servicio: 17 °C

- Disponible en:



150 cl.



75 cl.

Mayo 2011

www.riojalta.com