



La Rioja Alta, S.A.

BODEGAS FUNDADAS EN 1890

ficha de cata

LA RIOJA ALTA, S.A.



Marca: **VIÑA ARANA RESERVA**

Tipo vino: **TINTO**

Año: **1998**

LA COSECHA

La brotación fue buena en general, con algo de retraso. La floración finalizó con buen cuajado, gracias a las condiciones meteorológicas favorables, con precipitaciones y temperaturas suaves. Buen desarrollo del ciclo vegetativo hasta finales de agosto, aunque la primera quincena de septiembre se ralentizó, debido a las lluvias y bajas temperaturas. La primera fase de la vendimia arrojó uvas de graduación alcohólica e intensidad colorante moderadas, mientras que la segunda fase, del "Pilar" en adelante, debido a la bonanza climatológica, dio vinos con graduaciones superiores, buenas intensidades de color y valores altos de polifenoles, con buena predisposición para la crianza. Se observó en general un ligero descenso de color después del proceso de desacidificación maloláctica que no afectó a la calidad de nuestros vinos. La producción alcanzó, según datos del Consejo Regulador, un máximo histórico de 386,7 millones de Kgs. de uva.

CRIANZA

Tras la clarificación y tipificación, pasó a barrica de roble americano de 3,5 años de edad media donde permaneció 3 años. Durante su crianza en roble, fue trasegado seis veces artesanalmente. Se embotelló en Julio de 2003.

CATA

Color rojo cereza, de media capa, limpio y brillante, con incipientes matices iodados en el borde de la copa. De elevada intensidad aromática, complejo y elegante, con notas de fruta madura, caramelo y toffe. En boca se presenta de medio cuerpo, muy redondo, con taninos sedosos, dulces y armoniosos, con una ligera acidez típica de esta marca. Retrogusto muy amplio, donde destacan los aromas y sabores de la cuidada crianza, nuez de coco y caramelo. Un vino que acompaña perfectamente todo tipo de platos, desde un aperitivo a comidas algo más copiosas. Muy adecuado para quesos semicurados, embutidos y guisos de carne o pescado.