



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: **1991**

LA COSECHA

Por fin, tras varios años de sequía y suaves inviernos, volvió la lluvia. La primavera fue húmeda y fría, como corresponde al clima tradicional de la región. Las pocas heladas que sufrimos no afectaron al viñedo debido al retraso vegetativo que llevaba. Se recuperó gracias a un verano seco y caluroso. La vendimia fue delicada, con periodos de lluvia. En general, la cantidad fue menor de la esperada en Rioja Alta. En nuestra casa, los vinos fueron buenos, con color y acidez adecuados para Reservas. Calificación interna de La Rioja Alta, S.A.: 5 puntos sobre 7 (Nuestro Departamento Enológico nunca ha otorgado el máximo de 7 puntos).

VIÑEDOS

Tempranillo y Graciano, en proporciones del 90% y 10%. Este último realza el aroma y la "gracia" del vino. Uvas de Labastida y Rodezno

CRIANZA

Fermentación en depósitos de acero inoxidable para facilitar el control de temperaturas y maloláctica en las tinas de roble. En el verano del 92 pasa a barrica de roble americano, donde comienza su lenta crianza. Como consecuencia, se depositan de forma natural sedimentos en la "panza" de la barrica, que se eliminan mediante la trasiega manual, cada 6 meses, durante 3 años. Embotellado en Junio de 1995.

ANALISIS

Grado: 12,0 %

Acidez total: 5,2 gr./l.

Acidez volátil: 0,81 gr./l.

Extracto seco: 28,6 gr./l.

CATA

Color rojo cereza, con destellos rubí, limpio y brillante. Finura y delicadeza en el aroma. Sabores suaves y redondos, perfecto entronque de uva y roble, retrogusto placentero y armonioso. Este Viña Arana, Reserva 1991 es un clásico entre los "grandes clásicos" de La Rioja. Descrito brevemente, se diría de él que es redondo, equilibrado y elegante.