

La Rioja Alta, S.A.



VIÑA ARANA 2009

LA COSECHA

Las abundantes reservas hídricas del invierno permitieron que, pese al fuerte calor y sequía del verano, la uva llegase al final del ciclo de forma adecuada. Destacaron las lluvias de mediados septiembre, que ralentizaron la maduración y propiciaron el equilibrio alcohólico y fenólico de la uva. Fue un punto de inflexión decisivo para la obtención de una cosecha de gran calidad ya que, a partir de esa fecha, la climatología resultó muy favorable hasta el final de la vendimia. El Mazuelo se vio especialmente favorecido, adquiriendo este año un grado de equilibrio y de madurez extraordinario para esta variedad. La calificación oficial de esta cosecha fue 'Muy Buena'.

UVAS Y VIÑEDOS

La variedad base es **Tempranillo** (95%) con un 5% de **Mazuelo** de las fincas El Palo y Las Monjas en Rodezno. Viñedos propios plantados en suelos francos en 1973.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Las uvas llegaron a bodega en un magnífico estado de maduración. Realizamos la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable, durante 15 días, a una temperatura controlada inferior a 28° C. Tras un cuidadoso descube, la fermentación maloláctica se desarrolló, de forma natural, en 75 días. En junio de 2010, los lotes seleccionados de este coupage pasaron a barricas de roble americano de fabricación propia con una edad media de 4,5 años. Durante su crianza de 3 años, los vinos fueron trasegados por el método tradicional de bodega a bodega cada 6 meses. Se embotelló en junio de 2013.

CATA

Este Viña Arana 2009 es un vino de un suave y pulido color rojo, típico de un clásico de Rioja. En la copa se muestra limpio y brillante, con suaves notas naranjas en el borde. En nariz sobresale por su buena intensidad, con suaves aromas terciarios balsámicos, tabaco, caramelo, incienso y especias con un fondo de fruta madura. En boca es consistente, equilibrado y con finos y elegantes taninos. Disfrutamos de un amplio y fino retrogusto con un maduro y agradable final.

- Grado: 13,5 % vol.
- Acidez Total: 6,2 g/l (tartárico)
- pH: 3,61
- Az. Reduct.: 1,9

➤ Temperatura de servicio: 17 ° C

➤ Disponible en:



75 cl.



37,5 cl.

Noviembre 2016