

La Rioja Alta, S.A.

Viña Arana – Reserva 2001



La Cosecha

La evolución del viñedo respondió a los parámetros propios de un ciclo normal. Las buenas temperaturas propiciaron cierto adelanto, tanto en la brotación como en la floración y el cuajado, así como en el proceso final de maduración. La mayor parte de la Denominación tuvo un excelente cuajado, favoreciendo que las cepas presentaran un buen número de racimos. Sin embargo, en los viñedos viejos situados en suelos sueltos y áridos, donde el cuajado coincidió con las altas temperaturas mencionadas, hubo una clara incidencia en la disminución de las expectativas productivas. Este mismo tipo de viñedos presentaban, a primeros de julio, los efectos de un moderado estrés hídrico que, en la mayoría de los casos, se superó con las lluvias caídas posteriormente. Una climatología favorable durante los meses de septiembre y octubre, propició que el fruto se desarrollara con un excelente estado sanitario. Todas estas circunstancias, unidas a un tamaño de grano inferior al producido en años anteriores, permitieron obtener unos vinos de una gran intensidad colorante y gran complejidad aromática. La producción alcanzó, según datos del Consejo Regulador, un máximo histórico de 386,7 millones de Kgs. de uva.

El viñedo y las uvas

95% **Tempranillo** y 5% **Mazuelo** de la Rioja Alta, de los municipios de Rodezno y Labastida.

La Crianza

Tras la clarificación y tipificación, pasó a **barrica de roble americano de 3,5 años de edad media en junio de 2002** donde ha permanecido durante **tres** años. Durante su crianza en roble, fue **trasegado seis veces siguiendo el método tradicional** de barrica a barrica. Se embotelló en Septiembre de 2005.

Cata

Color rojo picota, de media capa, limpio y brillante, con matices anaranjados en el borde de la copa. Presenta en nariz una notable intensidad aromática de frutas rojas maduras y cítricos, integradas en un fondo mentolado y de canelas, vainillas, caramelo y toffe. En boca se presenta de medio cuerpo, muy redondo, con los taninos dulces que armonizan con una ligera acidez típica de esta marca. Largo retrogusto, con aromas y sabores de cítricos y balsámicos que llevarán a un excelente bouquet con el paso del tiempo en botella.

- Grado: 13,0 % en volumen
- p.H.: 3.58
- Acidez total: 5,9 gr./l. (tartárico)
- Acidez volátil: 0,81 gr./l. (acético)

- Temperatura de servicio: 17-18 °C.

- Presentaciones:



75 cl. 37,5 cl.



La Rioja Alta, S.A.

www.riojalta.com

Octubre de 2008