

La Rioja Alta, S.A.

BODEGAS FUNDADAS EN 1890

GRAN RESERVA 890

UNA JOYA ÚNICA, UN ICONO DEL GRAN RESERVA CLÁSICO DE RIOJA

"A la complejidad, finura y tipicidad de esta marca unimos además la elegancia y amabilidad de una gran cosecha en Rioja. Un extraordinario vino al que le auguro un largo recorrido". Julio Sáenz (Enólogo)

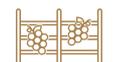


COSECHA 2011

Tras unos meses iniciales de escasez hídrica, nuestros viñedos alcanzaron un equilibrado desarrollo gracias a las reservas acumuladas. El final del ciclo se caracterizó por días soleados y noches frescas, salto térmico que benefició a la maduración. Subrayamos el magnífico componente de color, la importante carga polifenólica y una destacada sanidad, con vinos muy adecuados para largas guardas. Oficialmente, 'Excelente'.



Tempranillo (95%), Graciano (3%) y Mazuelo (2%)



Tempranillo de una selección de fincas propias y viñedos viejos en Villalba, Briñas y Labastida y Graciano de nuestra finca Montecillo en Fuenmayor.



Textura franca con abundante caliza en Rodezno, Briñas y Villalba; Aluvial, con predominio de gravas y pequeños cantos rodados, en Montecillo.

VENDIMIA

Manual en cajas de 20 kg, con una primera selección en el campo. Transportamos las uvas refrigeradas hasta la bodega para mantener su integridad. Los mostos realizaron la fermentación alcohólica durante 16 días, a una temperatura inferior a 26º C. El Tempranillo y Mazuelo se mezclaron en el campo y realizaron la fermentación alcohólica conjuntamente, mientras que el Graciano se vinificó por separado. La fermentación maloláctica se completó de forma natural.

CRIANZA

Tras su estabilización invernal, seleccionamos los mejores vinos que pasaron a bodega donde permanecieron durante 6 años, con 10 trasiegos tradicionales. Durante su crianza seleccionamos, mediante cata y análisis, aquellas barricas que mejor representaban el carácter de Gran Reserva 890. Embotellamos en julio de 2018.

NOTAS DE CATA

Limpio, brillante con un intenso tono granate e incipientes bordes teja. Gran intensidad y complejidad aromática. Notas de pasas y ciruelas negras confitadas se funden con suaves aromas provenientes de su crianza: cedro libanés, hoja de té, canela, chocolate negro, vainilla, pimienta y nuez moscada. En un inolvidable paso por la boca disfrutamos de la elegancia y potencia de sus taninos, su equilibrio y amable frescura. Retrogusto amplio, de gran intensidad, con las notas balsámicas y de especias dulces que le otorgan un largo y elegante bouquet. En un momento óptimo y al que el paso en botella en botella le aportará aún más finura y complejidad.



14% Vol. Servir entre 16-18°C



75 cl | 150 cl | 300 cl

ANÁLISIS: Acidez total: 6,0 g/L | pH: 3,66 | IPT: 69

La Rioja Alta, S.A.

Av. Vizcaya, 8. 26200 Haro (La Rioja) / +34 941 31 03 46 / riojalta.com