

La Rioja Alta, S.A.

BODEGAS  
FUNDADAS EN 1890

# VIÑA ALBERDI

## SELECCIÓN ESPECIAL

### RESERVA 2021

*"Su enorme tipicidad, elegancia, evolución y alta capacidad de guarda, hace que estemos ante unos de los mejores viña Alberdi de nuestra historia".*

Julio Sáenz (Enólogo)

#### COSECHA 2021

Meteorología muy favorable durante todo el ciclo, destacando un octubre seco, con días soleados y noches frescas, que permitió una maduración final lenta y pausada, perfecta para el equilibrio entre acidez, azúcar y madurez fenólica y posibilitó una vendimia prolongada y selectiva. Añada de excelente equilibrio, definición varietal, complejidad, finura y sobresaliente potencial de guarda que nos permite presentarlo como RESERVA. Una de las grandes cosechas de Rioja que nos ha permitido otorgar, por segunda vez en la historia de Viña Alberdi, la calificación interna de SELECCIÓN ESPECIAL.



100% Tempranillo



Uvas propias procedentes de los viñedos Mayorita, Las Monjas, El Palo y El Bardal en Rodezno y Alto del Rey en Labastida.



Situados a 500-600 metros sobre el nivel del mar, plantados en terrenos arcillo-cal cáreos hace más de 40 años.

#### VENDIMIA

Vendimia manual, con selección de racimos en el campo, que transportamos refrigerados a la bodega para mantener su integridad. Tras un suave despalillado y estrujado, las uvas pasaron por mesas de selección óptica para escoger las uvas que mejor se adaptaban a este vino. La fermentación alcohólica y maloláctica transcurrieron de forma natural en depósitos. Este vino fue criado durante dos años en barricas de roble americano de fabricación propia, nuevas el primero año y en barricas de 4,5 años el segundo año de crianza. Realizamos cuatro trasiegas tradicionales, de barrica a barrica. Embotellado en junio de 2024.

#### MARIDAJE

Extraordinaria versatilidad gastronómica. Es un perfecto acompañante de aperitivos, meriendas, picoteos y barbacoas, resultando idóneo con arroces, pastas y cremas, así como con carnes y pescados suaves a la plancha.

#### NOTAS DE CATA

De capa alta, granate intenso con ribete rubí, limpio y brillante, que denota buena evolución y concentración. Destaca su intensidad aromática con notas de fruta roja madura -grosella, frambuesa y cereza- que se integran armoniosamente con matices balsámicos y especiados procedentes de su crianza: vainilla, canela, cedro, caramelo y ligeros tostados. En boca es amplio y envolvente, con una entrada fresca y equilibrada. Taninos dulces, bien pulidos y elegantes, aportando estructura sin perder finura. Final largo y persistente, con un retrogusto complejo que confirma su buena evolución en botella y su notable potencial de guarda.



14% Vol. Servir entre 16-18°



37,5 cL | 75 cL | 150 cL

#### ANÁLISIS:

Acidez total: 5,1 g/l (tartárico) | Acidez Volátil: 0,75 g/l (acético) | Azúcares: 1.90 g/l



La Rioja Alta, S.A.

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