

La Rioja Alta, S.A.

VIÑA ARANA

GRAN RESERVA

FINURA, SOFISTICACIÓN Y POTENCIAL DE GUARDA

"Con el elegante y moderno clasicismo de los 'vinos de Haro'. Una cosecha que va a desarrollar en botella la finura y tipicidad de los grandes vinos de Rioja".

Julio Sáenz (Enólogo)

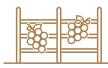


COSECHA 2017

La añada de la histórica helada primaveral que no afectó a la calidad de los viñedos seleccionados para este vino aunque sí a la producción, más limitada. Brotación de inicio temprano, los racimos se beneficiaron de un verano seco y cálido y con beneficiosas lluvias en septiembre. Maduración pausada y homogénea. Para nosotros, una añada Excelente (97 puntos), con vinos de magnífica estructura y potencial de guarda.



Tempranillo (95%) y Graciano (5%)



Tempranillo de las fincas Las Cuevas, El Palo y Las Monjas en Rodezno y el Graciano de la finca Montecillo en Fuenmayor.



Textura franca con abundante caliza en el Tempranillo y aluvial con predominio de gravas y pequeños cantos rodados en Montecillo.

VENDIMIA

Iniciamos la vendimia con el Tempranillo y siete días después recogimos el Graciano de Montecillo. Todas las uvas se transportaron en pequeñas cajas refrigeradas para mantener su integridad. Tras una segunda criba en la mesa de selección óptica, se realizan la fermentación alcohólica (a 27°C) durante 16 días y la maloláctica de forma natural.

CRIANZA

En marzo de 2018 seleccionamos los lotes para su crianza en barricas de roble americano de fabricación propia con una edad media de 4,5 años. Permanecieron en barrica durante tres años, con trasiego tradicional de barrica a barrica cada seis meses. El coupage final fue embotellado en enero de 2022.

NOTAS DE CATA

Intenso color granate, limpio, brillante con un suave rojo cereza en el borde de la copa. Destaca por su alta intensidad aromática, frutos rojos, frambuesa, mora y arándanos rojos, que se entremezclan con notas balsámicas y especiadas provenientes de su larga crianza en madera: cedro libanés, clavo, nuez moscada, vainilla, moca y caramelito tostado. En boca se muestra muy equilibrado, con una agradable acidez que ensalza una elegante frescura y unos taninos suaves y delicados que alargan su paso. Amplio retrogusto, con la típica frescura de Viña Arana, augurando un largo y elegante desarrollo en botella.



14% Vol. Servir entre 16-18°C



75 cl | 150 cl

ANÁLISIS: Vol. Acidez total: 5,0 g/l (tartárico) pH: 3,66 IPT: 58