



La Rioja Alta, S.A.

BODEGAS FUNDADAS EN 1890

ficha de cata

LA RIOJA ALTA, S.A.



Marca: **VIÑA ARANA RESERVA**

Tipo vino: **TINTO**

Año: **1996**

LA COSECHA

Tras un otoño e invierno suaves, se inicia la brotación de una manera irregular. El ciclo vegetativo se desarrolló en inmejorables condiciones, con una pluviometría adecuada aunque algo más elevada que en años anteriores. Esto, junto a un magnífico estado sanitario, permitía prever una gran cosecha en cantidad y calidad a finales de agosto.

LA VENDIMIA

El desarrollo de la vendimia durante septiembre y octubre se vio condicionado por la irregularidad climatológica, que ralentizó la maduración e incrementó el volumen de cosecha. GRADO El grado Baumé ha estado comprendido entre 12,0 y 13,5°, con un promedio de 12,8° en el conjunto de la denominación. ACIDEZ La acidez, en mosto, se situó entre 7,50 y 8,50 gr/l. en tartárico. Estos valores, tanto el grado como la acidez, son superiores a los de años precedentes. VINO Los vinos resultantes son de color intenso, bien estructurados y equilibrados, muy aptos para crianza en bodega. Una gran cosecha, que no ha tenido la fama que le corresponde al ser precedida por la 94 y 95.

VIÑEDOS

El viñedo y las uvas Tempranillo y Graciano, procedentes de los municipios de Labastida y Rodezno respectivamente.

CRIANZA

La Crianza Las fermentaciones alcohólica y maloláctica se realizaron en las nuevas instalaciones de Labastida. Después de los "deslíos" invernales, el vino pasó a bodega en abril de 1997. Cada seis meses se trasegaron, una a una, las bodegas de roble americano que contenían este vino, embotellándose en abril de 2000.

ANALISIS

Grado: 13 % en volumen

Extracto seco: 29,8 gr./l.

Acidez total: 5,51 gr./l. en ácido tartárico

Acidez volátil: 0.79 gr./l. en ácido acético

CATA

La Cata Color rojo cereza con tonos iodados en el borde de la copa. Aroma intenso, elegante, con tonos de fruta madura, vainilla y coco. En boca se presenta potente y equilibrado, con una perfecta mezcla entre sus componentes. Retrogusto largo y complejo. Es un vino que mejorará con el tiempo durante su cuidada maduración en botella.