



*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: **1994**

### LA COSECHA

La alta graduación alcohólica, el buen color, extracto, pH y acidez adecuados, nos inducen a creer que estos vinos podrán equiparse a las grandes añadas de Rioja. El clima ha sido el factor determinante de estos resultados: el invierno, con temperaturas superiores a las normales y muy pocas precipitaciones, incidió en un adelanto vegetativo notable que se retrasó ligeramente en el mes de abril debido al frío. Volvió a recuperarse en verano, merced a una climatología benigna, que tuvo como consecuencia que las uvas en la primera quincena de septiembre estuviesen ya a punto para la vendimia. Las lluvias caídas en algunos días concretos de dicho mes hicieron engordar los racimos, traduciéndose en un aumento significativo de la cosecha, aunque ello no incidió negativamente en la calidad del producto final. Debemos señalar fundamentalmente que las uvas entraron en los lagares en un estado de sanidad muy bueno y que las fermentaciones fueron rápidas y perfectas, parámetro éste que incide en la calidad futura de los vinos destinados a crianza.

### VIÑEDOS

El Tempranillo y Graciano de Rodezno y Labastida, siguen siendo las Vitis viníferas que componen este "clásico" de La Rioja Alta, S.A.

### CRIANZA

Después de la fermentación alcohólica, a temperatura controlada de 30° C, en depósitos de acero inoxidable y de los posteriores "deslios", se realizó la fermentación maloláctica, tras la cual, el vino pasó unos meses en las centenarias tinas de roble. Pasa a barrica en Marzo del 95 y cada 6 meses procedemos a trasegarlo artesanalmente, siguiendo la tradición. Así durante 3 años. Se embotella en Marzo de 98.

### ANALISIS

ANALISIS Grado:12,5 %

Acidez total:5,8 gr./l.

Acidez volátil: 0,88 gr./l.

Extracto seco:30,4 gr./l.

### CATA

Vino limpio y brillante, de color rojo cereza y buena capa mas acentuada que en cosechas precedentes. El aroma inicial es a fruta madura, para ir desarrollándose al contacto con el aire en una sutil y envolvente fragancia, conjunto de la "gracia" de las variedades que lo forman y de las esencias más "especiadas", propias de la crianza en roble americano. Sabores cálidos, redondos y complejos, a regaliz, clásicos de Viña Arana, aunque mejorado por las excelencias de la añada. Prevemos un muy buen desarrollo de sus características en los próximos años de crianza en botella.