



*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: **1995**

### LA COSECHA

Durante el ciclo vegetativo de la vid, las condiciones climáticas fueron las ideales para obtener una cosecha de calidad extraordinaria. En primavera, el cuajado fue bueno. El verano, seco y caluroso, fue también favorable para la calidad de la uva. Ya en otoño, las lluvias de mediados de septiembre hicieron engordar los racimos, aunque al mismo tiempo crearon incertidumbre en los agricultores y bodegueros, que no se sentían muy seguros respecto a la maduración final del fruto. Una vez más, los que esperaron un poco, antes de comenzar la recolección, acertaron. El sol brilló durante toda la vendimia; las temperaturas fueron altas, favoreciendo la perfecta maduración de los racimos; la lluvia no hizo acto de presencia. Todo fue positivo. El grado Baumé ha estado comprendido entre 12,5 y 14,0°, con un promedio de 13,0°. La acidez, en mosto, se situó entre 6,50 y 8,50 gr/l. (en tartárico). Estos valores, tanto el grado como la acidez, son superiores a los de años precedentes. El color fue intenso y la sanidad excelente. Como toda gran cosecha - recuérdense las de los años '64, '70 e incluso la del '85 -, la excelente calidad fue acompañada por una adecuada cantidad de uva. Los vinos resultantes son de color vivo e intenso, bien estructurados y equilibrados, muy aptos para Reservas y Grandes Reservas.

### VIÑEDOS

Tempranillo y Graciano de Labastida y Rodezno respectivamente.

### CRIANZA

6 meses en tinajas de roble tras la fermentación en inoxidable. 7 años en barricas de roble americano, con un total de 12 trasiegos. Embotellado en Febrero de 1989.

### ANÁLISIS

Grado: 12,5 %

Acidez volátil: 0,75 gr/l.

Acidez total: 5,2 gr/l. (tartárico)

Extracto seco: 27,65 gr/l.

### CATA

La fermentación alcohólica, a temperatura controlada de 30° C, se hace en depósitos de acero inoxidable. La fermentación maloláctica se hace en las centenarias tinajas de roble. Después de la clarificación, el vino pasa a barrica en abril del '96 y semestralmente lo trasegamos a la luz de la vela, siguiendo la tradición. Se embotella en Abril del '99. Envejece tres años en barrica de roble americano (*Quercus petraea*) y, por lo menos, dos años en botella antes de comercializarse. ANÁLISIS: Grado: 12,5 % Acidez volátil: 0,77 gr/l. Acidez total: 6,1 gr/l. Extracto seco: 31,2 gr/l. CATA: Su color es brillante, rojo cereza y "cubierto" de color. El aroma tiene un carácter más vinoso que otras añadas, manteniendo la "gracia" y finura que le da el Graciano. Sigue con aromas de especias "dulces", canela o vainilla, clásicos en esta marca. El sabor es más rotundo y potente que otros Viña Arana: la excelente añada lo hizo posible. Es un vino perfectamente integrado, sin aristas y, a la vez, sabroso, con cuerpo, de retrogusto duradero.