

La Rioja Alta, S.A.

Viña Alberdi - Crianza 2002

La cosecha

Las gélidas temperaturas -de hasta 15 grados bajo cero- del mes de diciembre de 2001, produjeron una reducción importante en el volumen de la cosecha ya que afectaron a la fisiología de la planta y fueron causantes de las disfunciones observadas en la brotación y posterior desarrollo del ciclo vegetativo. Asimismo, a la sequía del otoño-invierno se sumó la padecida por el viñedo durante toda la campaña anterior que dejó disminuidas las reservas hídricas de la planta. A estos factores se añadieron, además, las heladas del 5 y 16 de abril, que afectaron a una parte de la Denominación, con daños importantes y desigualmente repartidos en función del estado vegetativo. Por último, otro aspecto que condicionó la merma de cosecha en 2002 fue el bajo e irregular porcentaje de cuajado en el tempranillo. En la zona de Rioja Alta, se produjeron, durante el verano, lluvias en cantidad superior a años precedentes que originaron un aumento del tamaño del grano. La etapa de maduración resultó también difícil en cuanto a las condiciones climatológicas, lo que obligó a realizar una vendimia selectiva de nuestras fincas. Un hecho que ha proporcionado vinos equilibrados y con buena estructura para la crianza.

El viñedo y las uvas

Tempranillo provenientes de las localidades de Briones, Rodezno y Labastida.

Elaboración y crianza

Las fermentaciones fueron normales, quedando los vinos secos con encubes medios de 11 días. Una vez concluida la fermentación tumultuosa y tras el descube, el vino realizó la fermentación maloláctica en 36 días. Se crió en barricas de roble americano durante dos años; el primero de ellos en roble nuevo y el segundo en roble de una edad media de 3 años, realizándose cuatro trasiegos manuales a la luz de la vela. Embotellado en Enero de 2006.

Cata

Rojo cereza, brillante, de capa media y ribetes rosados claros en el borde de la copa. Buena intensidad aromática, fresco gracias a los aroma afrutados de frambuesas y fresillas de bosque que evolucionan a un elegante bouquet balsámico, de chocolate mentolado, canela y corteza de coco. Buena estructura en boca, equilibrado, con taninos pulidos, sedosos, con una vibrante y alegre acidez final. Largo retrogusto, maduro, muy elegante, típico de Viña Alberdi.

Un vino que marida a la perfección con aperitivos curados (ibéricos, quesos semigrasos, etc), primeros platos, caza de pluma y carnes a la brasa o en parrilla.



La Rioja Alta, S.A.

www.riojalta.com

Abril 2008



- Grado: 12.6 % en volumen
- Acidez total: 5.85 g/l (tartárico)
- Acidez volátil: 0,83 g/l (acético)
- IPT:54

- Temperatura de servicio: 17 °C.

- Disponible en:



150 cl. 75 cl. 37,5 cl.