



La Rioja Alta, S.A.

BODEGAS FUNDADAS EN 1890

ficha de cata

LA RIOJA ALTA, S.A.



Marca: **VIÑA ALBERDI**

Tipo vino: **TINTO**

Año: **2000**

LA COSECHA

La climatología que acompañó al desarrollo vegetativo de la vid fue idónea para alcanzar unas condiciones óptimas de calidad, favoreciendo la ausencia de plagas y enfermedades criptogámicas en el viñedo. La floración, cuajado y envero se desarrolló de forma correcta. Durante el mes de septiembre apenas hubo precipitaciones destacables y, por tanto, la maduración en aquellas parcelas con carga equilibrada fue adecuada. La vendimia comienza la primera semana de octubre por nuestras fincas de Montecillo (Cenicero) y Los Llanos (Fuenmayor). Las uvas son recolectadas en un excelente estado sanitario, buena concentración de azúcar y unos parámetros de color óptimos para obtener vinos de gran calidad.

VARIETADES

Tempranillo proveniente de las localidades de Briñas, Rodezno y Labastida.

CRIANZA

Las fermentaciones son normales, quedando los vinos secos con encubes medios de 10 días. Una vez concluida la fermentación tumultuosa y tras el descube, el vino realiza la fermentación maloláctica de forma rápida. Se envejece en barricas de roble americano desde mayo de 2001 hasta junio de 2003; el primer año en roble nuevo y el segundo en roble de una edad media de 3 años, realizándose cuatro trasiegos manuales. Se embotella en julio de 2003.

ANÁLISIS

Grado: 12,4 % en volumen

Extracto seco: 28,4 gr/l

Acidez total: 5,90 gr/l (tartárico)

Acidez volátil: 0,68 gr/l (acético)

CATA

Color rojo picota, brillante, de capa media, con incipientes tonos iodados en el borde. De impresión nasal intensa, elegante, destacando los aromas afrutados de la variedad, ensamblados con notas de canela y coco provenientes de su cuidada crianza en barrica. En boca se presenta untuoso, equilibrado, con ese punto de acidez tan característico de la marca y de la zona. Retrogusto amable, largo, con una persistencia que nos recuerda su esmerada crianza en barrica.