

La Rioja Alta, S.A.

VIÑA ALBERDI 2010



- Grado: 13.5 % vol.
- Acidez Total: 5.5 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,75 g/l (acético)
- Az. Reducto 1,40 g/l

➤ Temperatura de servicio: 17 °C

➤ Disponible en:



150 cl.



75 cl.



37,5 cl.

LA COSECHA

En 2010 obtuvimos una cosecha de extraordinaria calidad. Las claves de este gran año fueron una climatología muy favorable, que permitió mantener un excelente estado vegetativo y sanitario del viñedo durante todo el ciclo, unos rendimientos de producción muy moderados y una vendimia selectiva de nuestras mejores uvas. A esto debemos unir, además, una maduración equilibrada en acidez y grado alcohólico, con una buena carga polifenólica y una importante tipicidad varietal. Son los ingredientes necesarios para disfrutar de esta cosecha de Excelente calidad, valoración refrendada oficialmente por el Consejo Regulador.

UVAS

100% Tempranillo procedente de parte de nuestras fincas Las Monjas, Bardal y Las Cuevas en Rodezno y Alto del Rey en Labastida. Se trata de viñedos propios situados a 500-600 metros sobre el nivel del mar, plantados en terrenos arcillo-calcáreos hace más de 40 años.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Realizamos la vendimia de forma manual, transportando las uvas cuidadosamente en cajas y en camiones refrigerados. Una vez en bodega, las uvas fueron despalladas y estrujadas, siguiendo el modelo bordelés. Tras las fermentaciones, el vino inició su crianza en barricas de roble americano de fabricación propia durante 2 años: el primero en roble nuevo y el segundo en roble de una edad media de 3 años. Se realizaron cuatro trasiegos manuales a la luz de la vela. Embotellado en diciembre de 2013.

CATA

Buena capa de color, cereza madura, borde rosado, limpio y brillante. Su nariz es amplia, con dominio de frutas rojas maduras, grosella y regaliz, redondeado con dulces notas de vainillas, caramelo, confituras y especias. Se muestra especialmente equilibrado, con una entrada en boca suave y elegante, cuerpo medio, taninos dulces y sabrosos. Amable retrogusto, donde las frutas maduras, hierbas aromáticas y las notas de vainilla y caramelo marcan un agradable y delicado final.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Viña Alberdi se caracteriza especialmente por su gran versatilidad gastronómica. Así, es un idóneo acompañante de aperitivos, meriendas, picoteos y barbacoas, resultando perfecto con arroces, pastas y cremas, así como con carnes y pescados suaves a la plancha.

Junio 2016