

La Rioja Alta, S.A.

GRAN RESERVA 890 – 2004



- Grado: 13,5% en volumen
- Acidez Total: 6,0 g/l (tartárico)
- pH: 3,60
- Az. Reduct.: 1,60 g/L

Temperatura de servicio: 17 °C

LA COSECHA

Las abundantes lluvias durante el invierno permitieron acumular reservas hídricas necesarias para el desarrollo vegetativo de la vid. La bonanza climatológica durante todo el ciclo supuso que las uvas llegasen al inicio de la maduración en óptimas condiciones sanitarias. En esta última etapa, el salto térmico -con días soleados y temperaturas moderadas y noches frías- propició una maduración muy lenta y equilibrada. Todas estas condiciones favorecieron especialmente a nuestros viñedos más viejos, con producciones muy limitadas y que, tras una vendimia selectiva, ofrecieron unas uvas de una calidad excepcional para elaborar este vino. La añada 2004 fue calificada 'Excelente' por el Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja

COMPOSICIÓN

Tempranillo (95%) y Mazuelo (2%) de viñedos propios en Briñas, Labastida y Villalba y, además, Graciano (3%) de nuestra finca Montecillo. Este es el primer Gran Reserva 890 en el que utilizamos el Graciano de este viñedo.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Sigue un muy minucioso proceso de selección. Solo los mejores racimos se transportaron en pequeñas cajas refrigeradas hasta la bodega. Tras un cuidadoso despalillado y estrujado, las uvas pasaron a los depósitos donde fermentaron a temperatura controlada. Tras el invierno, realizamos una nueva selección para su crianza, durante un periodo de 6 años, en barricas de roble americano. Estas barricas se han fabricado en nuestra tonelería, con madera importada de EE.UU. secada en nuestras instalaciones durante tres años. Durante sus 10 trasiegos, se seleccionaron nuevamente las barricas destinadas al coupage definitivo, embotellado en marzo de 2011. 38.000 botellas, todas numeradas. Con objeto de preservar al máximo los componentes aromáticos, este vino no se ha filtrado.

NOTAS DE CATA

Rojo cereza, con capa media, borde rosado pálido. Muy intenso de aroma, limpio, dominan las notas balsámicas y especiadas: vainilla, caramelo, bombón inglés, especias sobre un fondo de afrutado de ciruela pasa y orejones. En boca, equilibrado, elegante acidez, con estructura, taninos redondos pulidos, graso al final. En retrogusto es amplio, muy largo, con las notas de frutas dulces y el regaliz muy marcado. Un vino que representa la elegancia y clasicismo de los Grandes Reservas de Rioja.

Septiembre 2015