



La Rioja Alta, S.A.

BODEGAS FUNDADAS EN 1890

ficha de cata

LA RIOJA ALTA, S.A.



Marca: **VIÑA ALBERDI**

Tipo vino: **TINTO**

Año: **1995**

LA COSECHA

La añada de 1995 es una de las grandes cosechas de la historia de La Rioja. Las condiciones climatológicas durante el año y en la propia vendimia, así como las características de grado, acidez, sanidad y color de la uva justifican esta afirmación. 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 en mosto estuvo comprendido entre 12.5 y 14.5°, con un promedio aproximado de 13,3°. La acidez, en mosto, se situó entre 6,50 y 8,50 grs/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 los años 64, 70 e incluso la del 85, la excelente calidad ha ido acompañada por una gran cantidad de uva. Son vinos de color vivo e intenso, bien estructurados y equilibrados, muy aptos para Reservas y Grandes Reservas.

VARIETADES

Elaborado casi en su totalidad con uvas de la variedad Tempranillo de los municipios riojaltos de Briñas, Labastida y Haro.

CRIANZA

Tras la fermentación en depósitos de acero inoxidable y a temperatura controlada de 30°C, vino el "descube" a las centenarias tinas de madera. Debido a la bonanza térmica, la fermentación maloláctica tuvo lugar a continuación quedando el vino ya hecho a primeros de Diciembre. Una vez clarificado, fue pasando a bodega nueva en Enero del 96. Semestralmente y durante 2 años, fue trasegada artesanalmente cada una de las barricas. A la luz de una vela se separó el vino turbio del limpio en cada ocasión. Se embotelló en Enero del 98.

ANÁLISIS

Acidez volátil: 0,79 gr./l.

Grado: 12,7°

Acidez total (tartárico): 6,0gr./l.

Extracto seco: 28,7 gr./l.

CATA

Viña AlEste vino, que lleva contraetiqueta de Crianza, es por su envejecimiento y por sus características intrínsecas un vino de Reserva. El color es cereza, de "capa" intensa. El aroma es suave y envolvente, a fruta, matizado por la madera de roble. En la boca tiene un carácter vinoso importante, franco y potente, de retrogusto prolongado. Deja un sabor que sigue llenando la boca con el paso del tiempo. Es un muy buen vino que puede mejorar aún en botella durante algunos años para festejar las mejores ocasiones