



La Rioja Alta, S.A.

BODEGAS FUNDADAS EN 1890

ficha de cata

LA RIOJA ALTA, S.A.



Marca: **GRAN RESERVA 890**

Tipo vino: **TINTO**

Año: **1987**

LA COSECHA

El ciclo seco de los años 80 se agudizó en este año. Debido a la escasísima lluvia (286 l/m² frente a una media de 450 l/m²), no hubo ningún tipo de plaga criptogámica. Esta ausencia de humedad retrasó la maduración. El agua de octubre solucionó este retraso y mejoró, en gran medida, la calidad de la cosecha. Por este motivo, los agricultores que esperaron, y La Rioja Alta, S.A. así lo hizo, tuvieron fruto de excelente calidad, muy apto para Reservas y Grandes Reservas. El ciclo vegetativo duró 200 días. La calidad general fue muy buena, con una graduación media de 12,5° y una acidez de 5,5 grs/l. en tartárico. Se elaboraron unos 133 millones de litros en el conjunto de la Denominación.

VARIEDADES

Para alcanzar la plenitud de los grandes vinos se necesitan uvas sanas, llenas de sabores, sin el más mínimo defecto. Nos valen sólo las uvas perfectas, con elevado índice de azúcar, color potente y duradero y acidez elevada. Este vino está hecho con Tempranillos exquisitos de los municipios de Briñas, Labastida y San Vicente de la Sonsierra. El pequeño porcentaje de Mazuelo, con su acidez elevada, le ayuda a llegar fresco hasta estas fechas.

CRIANZA

La fermentación alcohólica controlada de estas uvas nos permitió obtener de ellas todo su potencial. Una vez hecha la fermentación maloláctica, pasa a bodega en Febrero de 1.988. Después de 8 años en roble americano, con un total de 15 trasiegos artesanales, a la luz de la vela, se embotella en Marzo de 1.996.

ANALISIS

Grado: 12,5 % en vol.

Acidez volátil: 0,97 gr./l.

Acidez total: 5,80 gr./l. (tartárico)

Extracto seco: 29,29 gr./l.

CATA

Estos vinos, por sus características, hacen que sea fundamental decantarlos antes de ser consumidos. Así recuperan el alma y la vida después de años al abrigo del aire. Además, con el paso de los años se han podido formar precipitados de materia colorante, el célebre "poso", que restarían brillantez al lujoso color rojo cereza con destellos yodados de este gran vino. El aroma renace al entrar en contacto con el oxígeno atmosférico, perdiendo posibles lastres de sus años en botella y, según va pasando el tiempo, va desarrollándose plenamente. Es sutil y envolvente. El sabor es redondo, pleno, no deja indiferente a quien lo prueba. El retrogusto se entronca perfectamente con los aromas que nos llegan, haciendo que el consumo de este Gran Reserva 890 sea realmente placentero. Un vino muy sofisticado y enormemente complejo.