



*La Rioja Alta, S.A.*

BODEGAS FUNDADAS EN 1890

ficha de cata

## LA RIOJA ALTA, S.A.



Marca: **GRAN RESERVA 904**

Tipo vino: **TINTO**

Año: **1987**

### LA COSECHA

El ciclo seco de los años 80 se acentúa en esta cosecha en la que la lluvia fue escasísima (286 l/m<sup>2</sup> frente a una media de 450 l/m<sup>2</sup>), aunque en Rioja Baja el granizo arrasó varios términos. El ciclo vegetativo duró 200 días. El verano no trajo ningún tipo de plaga, pero retrasó la maduración debido a la falta de agua. Las lluvias de octubre solucionaron este retraso y mejoraron 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 dándoles tiempo. 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.

### VARIETADES

La variedad base, aproximadamente el 90%, es Tempranillo. El 10% restante es Mazuelo y otras variedades menores.

### VIÑEDOS

De Rioja Alta, especialmente de Rodezno, Ollauri, Briñas y Villalba, en gran parte propiedad de la empresa.

### CRIANZA

6 meses en las tinas centenarias de roble. 60 meses (Mayo 88 a Mayo 93) en barrica de roble americano, con un total de 10 trasiegos manuales. Embotellado en Junio de 1993.

### ANÁLISIS

Grado: 12,5°

Acidez Volátil: 0,90 gr./l.

Acidez Total: 5,3 gr./l. (tartárico)

Extracto seco: 27,1 gr./l.

### CATA

Al escanciar el vino, se percibe su color rojo rubí brillante a la vez que los primeros destellos aromáticos. Tal es el aroma de este vino que es su factor dominante. La untuosidad y cremosidad inicial del aroma al que poco a poco se le van uniendo y fundiendo con él, otros aromas especiados, sobre todo vainilla, dan paso a una boca cálida y envolvente, quedando al final un conjunto elegante y distinguido. Es un vino vivo y turgente, joven para su edad, bien estructurado, con paladar amplio y perdurable confirmado por un retrogusto suave y duradero. Seguirá desarrollándose durante los próximos años y le auguramos una vida larga.