



*La Rioja Alta, S.A.*

BODEGAS FUNDADAS EN 1890

ficha de cata

## LA RIOJA ALTA, S.A.



Marca: **VIÑA ALBERDI**

Tipo vino: **TINTO**

Año: **1996**

### LA COSECHA

Después de las excelentes cosechas 94 y 95, se esperaba con cierto temor y precaución el resultado de la cosecha 96. Las heladas primaverales fueron respetuosas con el campo y, salvo casos puntales, no afectaron al viñedo riojano. En Junio, el buen tiempo reinante, incluso caluroso, hizo que la fecundación fuese perfecta, produciendo gran número de granos. Julio y Agosto no ayudaron mucho a la maduración, retrasando el "envero" hasta mediados de Agosto. En Septiembre siguieron los días nublados, con chubascos aislados. No se veía un aumento significativo en el contenido de azúcares pero la planta seguía su ritmo de engorde del grano. En el otoño, el viñedo se encontraba sano, con una cantidad suficiente de racimos por planta y con granos gruesos, pero faltos de horas de sol. A primeros de Octubre vinieron días soleados, con temperaturas no muy altas y con vientos frescos. La plantas hicieron su último esfuerzo, haciendo que los racimos madurasen, incluso mejor de lo esperado. Una vez más, los que esperaron a vendimiar acertaron. La mejora de la uva a partir de mediados de Octubre fue extraordinaria, la graduación media subía día a día. El resultado global, fue muy bueno. La Naturaleza no ayudó a los más madrugadores, sino a los más pacientes.

### VARIEDADES

Tempranillo, con un porcentaje inferior al 5% de Viura. Viñedos de Villalba, Briñas y Labastida

### CRIANZA

Primera cosecha hecha en las nuevas instalaciones, donde se ha unido perfectamente la última tecnología con el clasicismo de las cosas bien hechas que ha caracterizado a la bodega La Rioja Alta, S.A. En los depósitos de acero inoxidable se fermentan nuestras uvas, a 30° C de temperatura, controlada por un sistema informático. En el remontado, el descube y sobre todo en el prensado es donde la tecnología más nos va a ayudar a tener vinos más finos y delicados. Después de la fermentación maloláctica, se clarifica y se tipifica, pasando a barricas en Enero del 97. Siguiendo con nuestra tradición, las 4 trasiegas son artesanales, hechas cada 6 meses. Se embotella en Enero del 1999.

### ANALISIS

Acidez volátil: 0,87 gr./l.

Grado: 12,5°

Acidez total (tartárico): 5,39gr./l.

Extracto seco: 28,8 gr./l.

### CATA

Este vino puede ser considerado como un Reserva con precinta de Crianza, tanto por su envejecimiento en barrica, como por su estancia en botella. Además sus características organolépticas así nos lo indican. Color rojo - cereza no muy evolucionado, de intensidad media. Conjunción de aromas de fruta fresca y especiados de madera. Sabor alegre y franco en el ataque, que una vez degustado deja la boca impregnada de gratos y potentes sabores. Su astringencia es moderada y su retrogusto prolongado.