

# á

## áster

ficha de cata

### ÁSTER CRIANZA 2006



#### LA COSECHA 2006

El ciclo vegetativo del viñedo transcurrió con normalidad, presentando un idóneo estado sanitario. La floración y el cuajado se desarrollaron completamente y en las fechas previstas. Aunque las temperaturas excesivamente altas de finales de verano provocaron un cierto adelanto de la maduración de la pulpa frente a la de los hollejos, las temperaturas moderadas y falta de lluvia de finales de septiembre contribuyeron a un mayor equilibrio, concluyendo la maduración de una forma completa y sana. Los racimos se recolectaron en cajas de 20 kgs., con perfecto estado sanitario. Además, los racimos se seleccionaron en mesa de forma manual. Una vez encubado, el mosto presentaba una fuerte intensidad frutal que, junto al equilibrio en azúcar y acidez y a unos taninos muy maduros, aventuraban que estábamos ante una materia de gran calidad para elaborar este nuevo vino.

#### COMPOSICIÓN Y VIÑEDOS

100% Tinta del País de las parcelas Fuentecojo y El Caño situadas en suelos franco limosos.

#### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Tras el despalillado y estrujado, las uvas pasaron a depósitos de acero inoxidable donde realizaron la fermentación alcohólica durante 10 días, manteniéndose 5 jornadas más en contacto con los hollejos. El vino fue trasegado a nuevos depósitos donde realizó la fermentación maloláctica en 38 días. Tras el invierno, el vino pasó a barrica de roble francés nuevo el 50%, de roble americano nuevo el 25% y, el resto, en barricas de roble americano de varios vinos. El vino ha permanecido 20 meses en barrica trasegándose tres veces por el método tradicional de barrica a barrica. Fue embotellado en julio de 2009.

#### CATA

Rojo picota oscuro, de capa alta con borde rosado. Muy intenso de nariz, con una agradable mezcla de aroma de sotobosque, arándanos y ciruelas confitadas que sobresalen sobre un fondo especiado de clavo, cedro y maderas nobles. En boca se muestra potente, bien equilibrado, con un paso de boca marcado por suaves taninos. Un Ribera que va puliéndose con el paso en botella.

#### SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Áster Crianza 2006 constituye una agradable compañía para asados de cordero, guisos de caza mayor y queso muy curados.

- Grado: 14,1 % vol
- Acidez Total: 5,40 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,78 g/l (acético)
- IPT 72

➤ Temperatura de servicio: 18°C

➤ Disponible en:



150 cl.



75 cl.

Enero 2011

www.riojalta.com