

# La Rioja Alta, S.A.



- Grado: 12,7% en volumen
- Acidez Total: 6,2 g/l (tartárico)
- pH: 3,62
- Az. Reduct.: 3,47

Temperatura de servicio: 17 °C

- Disponible en:



150 cl.



75 cl.

## GRAN RESERVA 904 - 2001

### LA COSECHA 2001

La climatología durante el ciclo vegetativo resultó óptima para el desarrollo de las viñas. Las lluvias durante los primeros meses, más intensas hasta abril e inferiores durante el resto de la primavera y verano, permitieron una excepcional evolución del viñedo. Las parcelas más viejas, emplazadas en suelos sueltos y áridos, tuvieron un cuajado inferior a años precedentes debido a las altas temperaturas, resultando unos racimos con granos de menor tamaño y con una buena relación pulpa-hollejo, aspecto importante para obtener un fruto de gran calidad. El proceso de maduración fue lento y pausado, lo que propició uvas con un inmejorable estado sanitario y una calidad que alcanzó su punto óptimo durante la vendimia. El vino elaborado presenta un equilibrio ideal, tanto en grado alcohólico y acidez con unos índices de color muy idóneos, perfecto para largos envejecimientos en bodega y botella. El Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja otorgó su máxima valoración a esta añada: Excelente.

### COMPOSICIÓN

La variedad base es **Tempranillo** (90%) de viñedos de más de 40 años de las zonas de Briñas, Labastida y Villalba perfectamente complementado con un 10% de **Graciano** de nuestras fincas Melchorón I y II de Briones y Rodezno.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Las fermentaciones alcohólica y maloláctica se desarrollaron sin contratiempos. En febrero de 2002 los vinos pasaron a barricas de roble americano de fabricación propia de 4 años de edad donde permanecieron hasta Mayo de 2006. Durante su crianza el vino se trasegó cada seis meses por el método tradicional de bodega a bodega. En Junio de 2006 se embotelló. Con el fin de preservar al máximo sus componentes organolépticos, este vino fue sometido a una filtración muy suave por lo que, con la edad, puede producir sedimentos.

### CATA

Color rojo rubí, de capa media, con bordes teja, típicos de los grandes clásicos de Rioja. Muy intenso de aroma, fresco, vibrante, con finas notas de frutas confitadas sobre un fondo balsámico, especiado; cuero, café y chocolate mentolado. Buena estructura, redondo y con taninos dulces elegantemente pulidos en su largo envejecimiento en bodega y botella. Amplio retrogusto que le concede un final suave y duradero. El vino de los grandes momentos.

Diciembre 2012

[www.riojalta.com](http://www.riojalta.com)