

La Rioja Alta, S.A.

BODEGAS FUNDADAS EN 1890



COMPLEJIDAD, SOFISTICACIÓN Y CLASICISMO DESBORDANTE.

“Probablemente uno de los Gran Reserva 904 más frescos, sofisticados y elegantes de nuestra historia. La clave, la extraordinaria maduración de nuestro Tempranillo y Graciano. Todo en su sitio, en el momento más adecuado. Le auguro una larga y prometedora vida en botella”. Julio Sáenz (Enólogo)

COSECHA 2016

Magnífica añada, en calidad y en cantidad, con vinos que sobresalen por su profundidad y persistencia. Las lluvias moderadas y bien distribuidas durante el ciclo mitigaron los efectos de la sequía y de las temperaturas estivales. Vinos con notable equilibrio acidez-grado, alta intensidad y calidad aromática. Excelente madurez de unos taninos redondos. Para nosotros una cosecha MUY BUENA (+), con una valoración interna de 95 puntos.



Tempranillo (90%) y Graciano (10%)



Tempranillo de una selección de fincas propias en Villalba, Briñas y Rodezno y Graciano de nuestra finca Montecillo en Fuenmayor.



Textura franca con abundante caliza en Rodezno, Briñas y Villalba; Aluvial, con predominio de gravas y pequeños cantos rodados, en Montecillo.

VENDIMIA

Manual en cajas, con una primera selección de racimo en el campo comenzando por el Tempranillo y, días más tarde, por el Graciano. Transportamos las uvas refrigeradas hasta la bodega para mantener su integridad. Tras una segunda criba en la mesa de selección óptica, se realizan la fermentación alcohólica y la maloláctica, de forma natural.

CRIANZA

Seleccionamos de vinos para iniciar su crianza durante cuatro años en barricas de roble americano de fabricación propia con una edad media de 4,5 años. Realizamos trasiegos por el método tradicional cada 6 meses y lo embotellamos en mayo de 2021.

NOTAS DE CATA

Intenso color granate, con un brillante y vivo tono rubí en el borde de la copa. En nariz destaca por su alta intensidad y su amplitud de registros aromáticos. Inicialmente aparecen notas de frutas rojas de bosque, cereza negra y arándanos, que dejan paso a una gran gama de aromas procedentes de su crianza en barrica -tabaco, pimienta negra, hoja de té, café, moca, vainilla y canela- que aportan un frutal y balsámico bouquet. Fino, equilibrado y elegante paso en boca. Sobresale su frescura y suavidad gracias a unos elegantes y amables taninos que aportan un refinado final. Largo, complejo y amable retrogusto. Un vino de guarda, pero en un momento ideal para disfrutar.



14% Vol. Servir entre 16-18°C



75 cl | 150 cl

ANÁLISIS: Acidez total: 5,4 g/L | pH: 3,61 | IPT: 62



La Rioja Alta, S.A.

Av. Vizcaya, 8. 26200 Haro (La Rioja) / +34 941 31 03 46 / riojalta.com