

La Rioja Alta, S.A.
BODEGAS
FUNDADAS EN 1890

VIÑA ALBERDI

INTENSIDAD, VIVEZA Y DISFRUTE

“Su centro carnoso, su viva acidez, sus taninos pulidos, su amplitud y versatilidad... Este nuevo Viña Alberdi nos muestra todas sus virtudes ejemplificando qué es un gran Crianza de Rioja.” Julio Sáenz (Enólogo)



COSECHA 2020

Determinada por un ciclo vegetativo largo y maduraciones fenólicas perfectas. Ofreció vinos de gran intensidad aromática y carga frutal, con muy buen equilibrio entre grado y acidez, muy aptos para largas crianzas. Calificada oficialmente como **MUY BUENA**. Nuestra calificación interna coincide, con **94 puntos**.



100% Tempranillo



Viñedos propios de Rodezno y Labastida con una edad media de 40 años. 500-600 m de altitud.



Terrenos arcillo-calcáreos

VENDIMIA Y CRIANZA

La vendimia es manual en cajas, con selección de racimos en las fincas. Transportamos las uvas refrigeradas hasta la bodega manteniendo su integridad. Tras su exhaustivo control de calidad en las mesas de selección óptica se realizan la fermentación alcohólica y la maloláctica de forma natural. Dos años de crianza en barricas de roble americano de fabricación propia (nuevas el primer año y de 4 años el segundo). Realizamos 4 trasiegos tradicionales, a la luz de una vela, de bodega a bodega. Embotellado en junio 2023.

MARIDAJE

Destaca por sobresaliente versatilidad gastronómica. Es un perfecto acompañante de aperitivos, meriendas, picoteos y barbacoas, resultando idóneo con arroces, pastas y cremas, así como con carnes y pescados suaves a la plancha.

NOTAS DE CATA

Intensa y brillante capa granate con un borde rubí intenso en el borde. En nariz destaca por su alta intensidad, con notas de frutas rojas -frambuesas, fresas silvestres y grosellas- envolviendo un marcado aroma balsámico de caramelo, vainilla, tofe y café tostado. Buen paso en boca, largo, equilibrado y fresco, con taninos finos y sedosos. Retrogusto largo, retornando los aromas balsámicos y de fruta roja fresca iniciales, tan característicos de Viña Alberdi.



14% Vol. Servir entre 16 - 18°



37,5 cL | 75 cL | 150 cL

ANÁLISIS: Acidez total: 5,0 g/L | Acidez volátil: 0,70 g/L | Azúcar residual: 2,1 g/L