

La Rioja Alta, S.A.
VIÑA ARANA
 GRAN RESERVA

UN NUEVO ESTILO DE GRAN RESERVA

“Una magnífica añada para disfrutar y comprender la tipicidad, profundidad y persistencia de un Clásico de Rioja del siglo XXI que cumple 50 años”

Julio Sáenz (Enólogo)

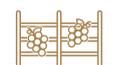


COSECHA 2016

Las lluvias moderadas y bien distribuidas a lo largo del ciclo atemperaron los efectos de la sequía y de las altas temperaturas estivales. Vinos cálidos y con notable equilibrio acidez-grado alcohólico, 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 (95%) y Graciano (5%)



Tempranillo de las fincas Las Cuevas, El Palo y Las Monjas en Rodezno y Graciano de la finca Montecillo en Fuenmayor.



Textura franca con abundante caliza en Rodezno y 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, doce días más tarde, el Graciano. Las uvas se transportan refrigeradas hasta la bodega para mantener toda su integridad. Tras una segunda criba en la mesa de selección óptica, se realizan la fermentación alcohólica (a 27°C) y la maloláctica de forma natural.

CRIANZA

En marzo de 2017 seleccionamos los mejores lotes para la crianza en barricas durante tres años, siempre en roble americano de fabricación propia, con una edad media de 4,5 años. Se realizaron 6 trasiegos tradicionales de bodega a bodega a la luz de una vela para separar los sedimentos de forma manual y evitar filtrarlo agresivamente. Embotellado en julio de 2020.

NOTAS DE CATA

Limpio y brillante, con una elegante tonalidad cereza, de capa media alta y con ribete granate. En nariz se muestra intenso y fragante con una amplia gama de notas balsámicas (brioche, pan tostado, vainilla, tofe y canela) envolviendo finos aromas de ciruelas negras, fresas silvestres, grosellas maduras y moras rojas, aportando un frutal y balsámico bouquet. En boca destaca por su buena estructura, equilibrio, agradable frescura y por sus suaves y amables taninos procedentes de su cuidada crianza en bodega. Su final, fresco y delicado, deja un retrogusto de larga amplitud.

TIEMPO ESTIMADO DE EVOLUCIÓN Tiene una notable capacidad de envejecimiento, previendo una gran mejora en los próximos diez años.



14,5% Vol. Servir entre 16-18°C



75 cL | 150 cL

ANÁLISIS: Acidez total: 5,2 g/L | pH: 3,72 | IPT: 66

