

La Rioja Alta, S.A.



VIÑA ARANA 2006

LA COSECHA

Las reservas hídricas acumuladas durante el invierno en el subsuelo facilitaron la buena vegetación durante todo el ciclo contrarrestando las altas temperaturas diurnas y la sequía del verano. Las noches excepcionalmente frías de los últimos días de agosto ayudaron a que las uvas llegasen en una situación excepcional al inicio de la vendimia. Tras una vendimia selectiva y escalonada el Tempranillo, procedente de viñedos situados en los pagos más altos, accedió a la bodega en su punto óptimo de madurez, con un grado alcohólico adecuado, buena acidez y altos parámetros de color. También fue excepcional el estado de nuestro viñedo de Mazuelo, con una evolución lenta y pausada, resultando un vino equilibrado con buena tipicidad aromática y alta carga polifenólica. El Consejo Regulador otorgó a esta cosecha la calificación de 'Muy Buena'.

COMPOSICIÓN

La variedad base es Tempranillo (95%) de las zonas de Rodezno y Labastida complementado con un 5% de Mazuelo de las fincas El Palo y Las Cuevas en Rodezno.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La fermentación alcohólica se desarrolló a temperatura controlada en 14 días, descubándose tres días después. La fermentación maloláctica se desarrolló de forma natural en 56 días. En julio de 2007 los vinos pasaron a barricas de producción propia de roble americano y de una edad media de 4 años. Durante su crianza de 3 años, los vinos fueron trasegados por el método tradicional de bodega a bodega cada 6 meses. Se embotelló en diciembre de 2010.

CATA

Color rojo cereza, de capa media, limpio y brillante. Con alta intensidad aromática, destacan las notas a fruta confitada, fresas silvestres y arándanos que dejan paso a aromas de maderas nobles, balsámicos, vainillas, cacao, hoja de tabaco y caramelo de moca. De cuerpo medio en boca, es equilibrado, con la elegante acidez típica de esta marca. Taninos suaves, envolventes que dejan paso a un retrogusto noble y complejo.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Primeros platos de arroces o pastas. Guisos de caza menor, carnes a la brasa, etc.

- Grado: 13,0 % vol.
- Acidez Total: 5,7 g/l (tartárico)
- pH: 3,57
- Az. Reduct.: 1,00

➤ Temperatura de servicio: 17 °C

➤ Disponible en:



75 cl.



37,5 cl.

Julio 2014