

La Rioja Alta, S.A.



- Grado: 13,0% en volumen
- Acidez Total: 5,7 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,79 g/l (acético)
- pH: 3,65

- Temperatura de servicio: 17 °C

- Disponible en:



75 cl. 37,5 cl.

VIÑA ARANA 2004

LA COSECHA 2004 EN NUESTROS VIÑEDOS

La viña tuvo, gracias a la bonanza climatológica, un desarrollo favorable durante todo el año: cuajado correcto, abundante masa vegetal, buen estado sanitario, temperaturas adecuadas... La maduración estuvo marcada por temperaturas inferiores a las habituales, con diferencias muy notables entre el día y la noche, propiciando una evolución más lenta. Nuestros viñedos, con producciones moderadas, bien ventilados y con buena masa vegetal, han proporcionado unos vinos típicos y de gran calidad para elaborar este nuevo Viña Arana 2004.

COMPOSICIÓN

95% **Tempranillo** y 5% **Mazuelo** de la Rioja Alta, de los municipios de Rodezno y Labastida.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Tras la clarificación y tipificación, pasó a bodega de roble americano de tres años de edad media en marzo de 2005 donde ha permanecido durante 36 meses, con seis trasiegos artesanales de bodega a bodega. Tras unos meses en depósito, se embotelló en Noviembre de 2008.

CATA

Color rojo picota, de buena capa, limpio y brillante, con matices rosados en el borde de la copa. Presenta en nariz una notable intensidad aromática de frutas rojas maduras, integradas en un fondo balsámico de canela, vainilla y nuez de coco. En boca se presenta de medio cuerpo, redondo, con los taninos sedosos, bien integrados, que armonizan con una suave acidez final típica de esta marca. Elegante y agradable retrogusto de notas mentoladas y balsámicas que llevarán a un excelente bouquet. Un vino de largo recorrido.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Viña Arana Reserva 2004 es un vino idóneo con entrantes, carnes o incluso pescados no muy fuertes. Acompañante muy adecuado de verduras, pastas, arroces, aves, caza de pluma y platos con setas, así como quesos cremosos y poco curados.

Diciembre 2010

www.riojalta.com