

La Rioja Alta, S.A.



GRAN RESERVA 904 - 2000

LA COSECHA 2000

Esta cosecha, aunque calificada oficialmente como Buena, ha ofrecido un elevado porcentaje de vinos excelentes para la crianza sobre todo en viñedos con producciones limitadas y uvas procedentes de viñas viejas como las empleadas para este Gran Reserva 904. Las favorables condiciones meteorológicas favorecieron una buena brotación y floración y un perfecto cuajado. El desarrollo del ciclo vegetativo fue bueno hasta finales de agosto, ralentizado durante la primera quincena de septiembre debido a las lluvias y las bajas temperaturas.

La vendimia de nuestras fincas se desarrolló en dos fases. La inicial ofreció uvas de graduación e intensidad colorante moderadas, mientras que la segunda, gracias a la bonanza climatológica, otorgó vinos con graduaciones superiores, buenas intensidades de color, con altos valores de polifenoles y con muy buena predisposición para la crianza.

COMPOSICIÓN

La variedad base es **Tempranillo** (90%) de viñedos de más de 40 años de las zonas de Briñas, Labastida y Villalba perfectamente complementado con un 10% de **Graciano** de nuestras fincas Melchorón I y II de Briones y Rodezno.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La fermentación alcohólica se desarrolló en 17 días, descubándose cuatro días después a temperatura controlada. La fermentación maloláctica se desarrolló naturalmente en 33 días. En diciembre de 2001 los vinos pasaron a bodega de fabricación propia, de roble americano y de 4 años y medio de edad, siendo trasegados por el método tradicional de bodega a bodega durante 4 años, cada 6 meses. El vino se embotelló en Enero de 2006. Con el fin de preservar al máximo los componentes organolépticos, este vino fue sometido a una filtración muy suave por lo que, con la edad, puede producir sedimentos.

CATA

Color típico de los grandes clásicos de Rioja, rojo teja, con bordes iodados, de capa media. Muy intenso de aroma destacando las finas notas de ciruelas maduras, uvas pasas y frutas confitadas sobre un fondo de canela, clavo y chocolate mentolado. Buena estructura, de gran equilibrio, con los taninos sedosos, pulidos en su largo envejecimiento en bodega y botella. Amplio retrogusto que le concede un final suave y duradero. Un vino que se encuentra ahora en un momento óptimo para su disfrute y que, además, presenta una importante capacidad de guarda.

- Grado: 12,5% en volumen
- Acidez Total: 6,09 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,92g/l (acético)
- Extracto seco: 31,3 g/l

Temperatura de servicio: 17 °C

- Disponible en:



150 cl.

75 cl.

Septiembre 2012

www.riojalta.com