

La Rioja Alta, S.A.



VIÑA ARANA 2005

LA COSECHA 2005 EN NUESTROS VIÑEDOS

La calificación de esta añada como 'Excelente' por el Consejo Regulador coincide con nuestra apreciación de bodega. Las moderadas precipitaciones durante el ciclo vegetativo fueron suficientes para cubrir las necesidades del viñedo durante el periodo de brotación y cuajado. El Mazuelo, cuya calidad resulta esencial para la elaboración de un gran Viña Arana, presentó un mayor número de racimos, más pequeños y menos compactos que en años precedentes, permitiéndonos obtener unos vinos de óptima calidad en esta variedad. Nuestra vendimia comenzó a finales de septiembre, con temperaturas moderadas por el día y frescas por la noche, que propiciaron una maduración equilibrada de todos los parámetros. Además, el magnífico estado vegetativo y sanitario de la uva propició un fruto de gran calidad para elaborar este Viña Arana que, en esta cosecha 2005, estrena presentación.

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 11 días, descubándose cuatro días después. La fermentación maloláctica se desarrolló en 44 días de forma natural. En mayo de 2006 los vinos pasaron a barricas de producción propia de roble americano de una edad media de 4 años, donde permanecieron durante tres años, siendo trasegados por el método tradicional de bodega a bodega cada 6 meses. El vino se embotelló en noviembre de 2009.

CATA

Color rojo picota, capa media, con tonos rosados iodados en el borde de la copa. Buena intensidad aromática, fresco, con notas de maderas especiadas, tabaco, cacao, caramelo y hojas de té. Cuerpo medio, equilibrado, con taninos sedosos y una noble y agradable acidez final tan característica de esta marca. Amplio retrogusto que va mejorando con su paso en botella.

- Grado: 12,8% en volumen
- Acidez Total: 5,7 g/l (tartárico)
- pH: 3,66
- Az. Reduct.: 1,20

Temperatura de servicio: 17 °C

- Disponible en:



75 cl.



37,5 cl.

Mayo 2012

www.riojalta.com