

# La Rioja Alta, S.A.



## GRAN RESERVA 904 - 2007

### LA COSECHA 2007

Se caracterizó por la buena climatología que acompañó especialmente la fase final de maduración de la uva. El ciclo vegetativo fue largo y concluyó con una vendimia larga y selectiva en función la evolución de la maduración de cada viñedo, permitiendo que la mayor parte de la uva entrara en la bodega en su punto óptimo de madurez, con una sanidad excelente y con un buen equilibrio de los diferentes parámetros de calidad: graduación alcohólica, polifenoles y acidez. Esta cosecha obtuvo una valoración oficial de "Muy Buena".

### COMPOSICIÓN

**Tempranillo** (90%) de viñedos más de 60 años situados en Briñas, Labastida y Villalba, y **Graciano** (10%) de nuestro viñedo Montecillo, situado en el término de Fuenmayor.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 28° C durante 15 días. A continuación, los lotes seleccionados completaron la fermentación maloláctica de forma natural en 98 días. En abril de 2008 los vinos seleccionados pasaron a barricas de roble americano de fabricación propia de 4 años de edad, donde permanecieron hasta abril de 2012. Durante su crianza se trasegó, cada seis meses, por el método tradicional de barrica a barrica. El coupage final se embotelló en noviembre de 2012.

### CATA

Color rojo cera con borde rubí, limpio, brillante y vivaz. En nariz se presenta de alta complejidad, bouquet cremoso, con notas especiadas, a canela en rama, vainilla, chocolate en polvo, caja de tabaco y un fondo de sotobosque que dan paso a compota de frutos rojos y licor de cereza. Sabroso en boca, con buena textura, es equilibrado y fresco en boca, con domados y elegantes taninos. Destaca su retrogusto largo, persistente y refinado con notas de tabaco dulce, cedro y especias, licor de cereza y caramelo de café. Un clásico de Rioja que sobresale por su frescura y larga capacidad de envejecimiento en botella.

- Grado: 13,5% en volumen
- Acidez Total 6,5 g/l (tartárico)
- pH: 3,56
- Az. Reduct.: 1,5 g/l

➤ Temperatura de servicio: 17° C

➤ Disponible en:



150 cl.



75 cl.

[www.gruporiojalta.com](http://www.gruporiojalta.com)