

La Rioja Alta, S.A.

ficha de cata

VIÑA ALBERDI 2005



- Grado: 12,7% en volumen
- Acidez Total: 5,37 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,83 g/l (acético)
- IPT: 52

➤ Temperatura de servicio: 17 °C

➤ Disponible en:



150 cl.



75 cl.



37,5 cl.

LA COSECHA 2005 EN LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIOJA

La calificación de esta añada como EXCELENTE por el Consejo Regulador coincide con nuestra apreciación en bodega. Tras la brotación en fechas habituales, las precipitaciones moderadas y bien distribuidas durante la primavera propiciaron un correcto desarrollo vegetativo que se prolongó hasta el cuajado de Julio, ayudando al equilibrio en la producción. Las temperaturas de septiembre, moderadas durante el día y frescas por la noche, permitieron que las uvas obtuviesen la tipicidad de esta zona de La Rioja. En 2005, implantamos en La Rioja Alta, S.A. importantes mejoras en el sistema de vendimia, principalmente la recolección en cajones de 350 kilos y su transporte refrigerado, lo que permitió un salto cualitativo importante en el proceso de elaboración.

COMPOSICIÓN

Tempranillo proveniente de parte de nuestras fincas de Rodezno y Labastida. Viñedos situados a 500-600 metros sobre el nivel del mar, plantados en terrenos arcillo calcáreos hace más de tres décadas.

ELABORACIÓN

Las fermentaciones se desarrollaron a temperaturas inferiores a 28°C durante 14 días. Concluida la tumultuosa, el vino realizó la fermentación maloláctica durante 38 días. Se crió en barricas de roble americano durante 2 años: el primero en roble nuevo y el segundo en roble de una edad media de 3 años. Se realizaron cuatro trasiegos manuales a la luz de la vela. Embotellado en diciembre de 2008.

CATA

Color cereza picota, de capa media y borde rosáceo. En nariz aparecen notas frescas, limpias, con finos aromas de frutas rojas maduras, bombón de cereza y especias balsámicas (clavo, canela, vainilla). Equilibrado en la boca, con la madera bien integrada, sedoso y sabroso, con una ligera acidez que resalta la viveza y fresca característica de Viña Alberdi. Su retrogusto amable continuará puliéndose lentamente. Una añada de Viña Alberdi que destaca por el equilibrio moderado de todos sus atributos.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Viña Alberdi se caracteriza por su versatilidad gastronómica. Así, es un idóneo acompañante de aperitivos, meriendas, picoteos y barbacoas, resultando perfecto con arroces, pastas y cremas, así como con carnes y pescados suaves a la plancha.

Diciembre 2010

www.riojalta.com