



El primer Viña Arana Gran Reserva de nuestra historia

COSECHA

Una añada caracterizada por la sequía, que dio una gran heterogeneidad en las uvas. Las lluvias de finales de septiembre influyeron muy positivamente en la evolución de los viñedos, proporcionando una perfecta maduración de las bayas. La uva entró en bodega en un magnífico estado sanitario y con un excelente equilibrio entre graduación alcohólica y polifenoles, lo que nos permitió elaborar vinos de gran calidad, con buena estructura polifenólica y una magnífica tipicidad aromática, factores claves en los vinos de guarda y determinantes en nuestra decisión de elaborar el primer Viña Arana Gran Reserva de nuestra historia.

VIÑEDOS, VARIEDADES Y CRIANZA

La variedad base es Tempranillo (95%) procedente de las fincas Las Cuevas, El Palo y Las Monjas en Rodezno unido con un 5% de Graciano de la finca Montecillo en Fuenmayor.

Iniciamos la vendimia por el Tempranillo y, 17 días más tarde, recogimos el Graciano de Montecillo, última parcela que vendimiamos. Toda la uva se transportó refrigerada en pequeñas cajas para preservar su integridad. Realizamos la fermentación alcohólica en depósitos durante 16 días, en el caso del Tempranillo y durante 18 días en el Graciano. La fermentación maloláctica se desarrolló de forma natural y, en marzo de 2013, los vinos seleccionados pasaron a barricas de roble americano de fabricación propia con una edad media de 3 años. Durante su crianza de tres años, fueron trasegados por el método tradicional cada 6 meses. En marzo de 2016 se realizó el último coupage, mezclándose ambas variedades hasta alcanzar el magnífico equilibrio que caracteriza a este primer Viña Arana Gran Reserva.

PRESENTACIONES



DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol	pH
13,5% Vol	3,51
Acidez Total	IPT
5,40 g/l	60

MARIDAJE

Especialmente recomendado con todo tipo de carnes y guisos, pescados condimentados, postres con cobertura de chocolate o frutos rojos. Perfecto como copa de sobremesa.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza picota, con borde granate. De alta intensidad aromática, destacan los aromas a frutas rojas maduras, moras rojas, fresa silvestre y confitura de ciruela negra, que dejan paso a los aromas terciarios de la cuidada crianza en madera: vainilla, cedro, tabaco, café, caramelo y dulces notas de pastelería. En boca predomina su frescura inicial y estructura, propia de la marca. Equilibrado, con suaves y golosos taninos. Final elegante y complejo.