



La Rioja Alta, S.A.

BODEGAS FUNDADAS EN 1890

ficha de cata

LA RIOJA ALTA, S.A.



Marca: **VIÑA ALBERDI**

Tipo vino: **TINTO**

Año: **1994**

LA COSECHA

El invierno fue atípico, con temperaturas mas altas de las normales y prácticamente ausencia de precipitaciones. Estas circunstancias, produjeron un adelanto del desarrollo de la vid, frenado por las heladas de abril, que afectaron a entre el 10% y el 30% de las yemas. El verano fue seco, acelerando el ciclo vegetativo unos 20 días. La vendimia se inició en Rioja Baja el primero de septiembre y se generalizó hacia mediados del mes. El 23 de septiembre cayeron entre 30 y 40 litros/m² en toda la Denominación. Esta lluvia tuvo consecuencias importantes: limpió los racimos de los tratamientos fitosanitarios que se habían aplicado, aumentó el peso de las uvas y bajó el grado alcohólico. La cantidad fue de unos 244 millones de kilos (171 millones de litros). Esta cifra puede considerarse normal en Rioja en esos años, aunque inferior a la fuerte demanda que actualmente tiene nuestra Denominación, por lo que los precios de la uva experimentaron un incremento importante. Como resumen diremos que la uva ha entrado muy sana y limpia a los lagares, con un extraordinario color, acidez adecuada para envejecer los vinos y grado alcohólico moderado. Nuestra calificación interna es de 6 sobre 7 (Nuestro Dto. Enológico nunca otorga el máximo de 7 puntos).

VARIEDADES

Tempranillo en casi al 100%, procedente de los municipios de Haro, Labastida y Briñas.

CRIANZA

Fermentado en depósitos de acero inoxidable, controlando la temperatura de fermentación. Pasa a barrica en enero del 1995, donde, durante algo más de dos años, se trasiega artesanalmente un total de cuatro veces, para así obtener un vino libre de "posos" y brillante. El primer año de envejecimiento se realizó en barrica nueva. Embotellado en enero de 1997

ANALISIS

Acidez volátil: 0,68 gr./l

Grado: 12,0°

Acidez total (tartárico): 6,3 gr./l.

Extracto seco: 27,7 gr./l.

CATA

Viña Alberdi, Crianza 1.994, es el primer vino de una serie de Crianzas, Reservas y Grandes Reservas de LA RIOJA ALTA, S.A. Siguiendo la línea de envejecimiento "de siempre" para esta marca, y que para el Consejo Regulador equivaldrían a un Reserva, encontramos un vino distinto con respecto a los de cosechas anteriores. El color lo denota ya: es rojo cereza, menos rubí y más oscuro que sus predecesores. El aroma es afrutado, ligeramente matizado por los especiados de la madera, pleno y grácil. En la boca, su sabor a fruta madura es espléndido, sabroso, de fácil ataque y pronunciado retrogusto. La estructura tánica del vino ha perdurado durante la crianza en barrica.