



La Rioja Alta, S.A.

BODEGAS FUNDADAS EN 1890

ficha de cata

LA RIOJA ALTA, S.A.



Marca: **GRAN RESERVA 904**

Tipo vino: **TINTO**

Año: **1994**

LA COSECHA

La D.O.C Rioja (www.riojawine.com) La alta graduación alcohólica, el buen color, extracto, pH y acidez adecuados, nos inducen a creer que esta cosecha podrá equipararse a las grandes añadas de Rioja. El clima ha sido el factor determinante de estos resultados: el invierno, con temperaturas superiores a las normales y muy pocas precipitaciones, incidió en un adelanto vegetativo notable que se retrasó ligeramente en el mes de abril debido al frío. Volvió a recuperarse en verano, merced a una climatología benigna, que tuvo como consecuencia que las uvas en la primera quincena de septiembre estuviesen ya a punto para la vendimia. Las lluvias caídas en algunos días concretos de dicho mes hicieron engordar los racimos, traduciéndose en un aumento de la cosecha, que no incidió en la calidad del producto final. La cantidad fue de unos 244 millones de kilos (171 millones de litros). Debemos señalar fundamentalmente que las uvas entraron en los lagares en un estado de sanidad muy bueno y que las fermentaciones fueron rápidas y perfectas, parámetro éste que incide en la calidad futura de los vinos destinados a crianza y reserva.

VARIETADES

Básicamente es Tempranillo (90%), de Briñas, Labastida y Villalba, complementado con un 10% de Graciano de nuestras fincas Melchorón I y II de Briones y Rodezno.

VIÑEDOS

Todas las variedades que forman este vino son de la zona alta de la Rioja, de los municipios de Briñas, Labastida y Villalba.

CRIANZA

Tras la fermentación alcohólica y maloláctica pasa a barricas de roble americano en Marzo del 95. Después de 8 trasiegos artesanales, realizadas cada seis meses a la luz de la vela, se embotella en Abril de 1999. Con objeto de preservar al máximo los componentes aromáticos, este vino está prácticamente sin filtrar, por lo que puede producir sedimentos con la edad

ANÁLISIS

Grado: 12,5 % en volumen

Acidez total: 5,78 gr./l. en ácido tartárico

Acidez volátil: 0,82 gr./l. en ácido acético

CATA

Color rojo rubí con ribetes teja, de media capa, limpio y brillante. Bouquet muy complejo, que se acentúa muy notablemente tras permanecer unos minutos descorchado. Se aprecian aromas de regaliz, especias y frutas muy maduras. Muy estructurado en boca, aunque suave y sedoso con taninos dulces perfectamente ensamblados y en armonía con la acidez. Excelente y muy persistente retrogusto en el que vuelven a aparecer los caracteres encontrados en la fase olfativa.