

La Rioja Alta, S.A.



- Grado: 13,5% vol.
- Acidez Total: 5,5 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,79 g/l (acético)
- pH: 3,66

- Temperatura de servicio: 17 ° C

VIÑA ALBERDI 2008

LA COSECHA

Se caracterizó por la alta calidad de la uva recolectada y la moderada producción. La favorable meteorología durante la fase final del ciclo vegetativo resultó decisiva para la calidad de esta cosecha. Nuestros viñedos, tratados con una viticultura racional y con bajos rendimientos por hectárea, nos proporcionaron uvas con un estado sanitario óptimo que permitió que la maduración de color, acidez y grado alcohólico fuese muy equilibrada. El Consejo Regulador otorgó a esta cosecha la calificación de 'Muy Buena'.

COMPOSICIÓN

100% Tempranillo procedente de las zonas más elevadas de fincas propias en Rodezno y Labastida. Viñedos situados a 500-600 metros sobre el nivel del mar, plantados hace más de tres décadas en terrenos arcillo-calcáreos.

ELABORACIÓN

Tras las fermentaciones, el vino inició su crianza en barricas de roble americano de fabricación propia: el primero año en roble nuevo y el segundo en roble de una edad media de 4 años. Se realizaron cuatro trasiegos manuales a la luz de la vela. Embotellado en Junio de 2011.

CATA

Rojo cereza, de capa media, con borde naranja, limpio y brillante. Su nariz es intensa, con dominio de las frutas maduras, mermelada de fresa, que redondean un fondo de notas provenientes de la crianza en barrica, cacao, vainilla, caramelo, y ahumados. En boca se muestra de cuerpo medio y con una agradable acidez, taninos suaves y redondos que conceden un agradable paso por boca. Retrogusto intenso, persistiendo los recuerdos de mermeladas de fresa, cacao y vainilla, con una seductora acidez final que invita a seguir bebiendo.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Viña Alberdi se caracteriza por su amplia versatilidad gastronómica. Un idóneo acompañante de aperitivos, meriendas, picoteos y barbacoas, resultando perfecto con arroces, pastas y potajes en general, así como con carnes y pescados suaves a la plancha.

Septiembre 2014