



La Rioja Alta, S.A.

BODEGAS FUNDADAS EN 1890

ficha de cata

LA RIOJA ALTA, S.A.



Marca: **VIÑA ARANA RESERVA**

Tipo vino: **TINTO**

Año: **1989**

LA COSECHA

La cosecha 1989, con 164 millones de litros, fue superior a la de los tres años precedentes. La maduración se desarrolló a trompicones: muy rápida hasta primeros de septiembre y después ralentizada. La Viura ligó mal, dando poca uva y, consiguientemente, de mayor calidad. El Tempranillo tuvo una maduración retrasada. Las primeras fermentaciones fueron irregulares, debido a un otoño cálido, y las segundas fueron delicadas en algunas bodegas. Vinos blancos en general buenos y tintos bien dotados, de gran calidad, semejantes a los de 1985. El Garnacho, en Rioja Baja, sorprendió en maduración superando los 16°.

VIÑEDOS

Básicamente Tempranillo, con el toque "clásico" del Graciano que realza la finura del aroma. Uvas todas de la zona Rioja Alta, en su mayor parte de nuestras fincas de Labastida y Rodezno

CRIANZA

Unos 8 meses en tinajas de madera centenaria, tras la fermentación a temperatura controlada en acero inoxidable. Pasó en barrica de roble americano 3 años, siendo trasegado artesanalmente 6 veces. Embotellado en Julio de 1993.

ANÁLISIS

Grado: 12,5 %

Acidez total: 5,3 gr./l.

Acidez volátil: 0,79 gr./l.

Extracto seco: 28,7 gr./l.

CATA

El color típico de esta marca sigue siendo rojo cereza, limpio y brillante. El aroma es fino, delicado, envolvente, destacando el olor a vainilla y canela. En la boca tiene un gusto suave, equilibrado, redondo. Retrogusto largo y "amigable". Colores, aroma y sabores clásicos del VIÑA ARANA, continuando con la tradición de los antiguos vinos de Rioja Alta, en los que se busca primeramente la armonía de aromas y sabores. El largo tiempo en botella se deja notar, como lo demuestra la elegancia del aroma y la perfecta conjunción de los sabores. Es un vino de Gran Reserva, tanto por su calidad como por cumplir con creces las normas impuestas por el Consejo Regulador de Rioja. Aún y todo, LA RIOJA ALTA, S.A. sigue presentándolo como RESERVA.