



La Rioja Alta, S.A.

BODEGAS FUNDADAS EN 1890

ficha de cata

LA RIOJA ALTA, S.A.



Marca: **VIÑA ALBERDI**

Tipo vino: **TINTO**

Año: **1999**

LA COSECHA

El ciclo vegetativo de la cosecha 99 se inicia con alta pluviometría durante los meses de invierno, que conduce a una buena brotación. La evolución del viñedo es correcta hasta el 16 de abril, en que una importante helada afecta a amplias zonas de la Denominación, aunque en menor medida a los viñedos situados por encima de los 500 metros de altitud. La brotación es irregular y el número de racimos y su tamaño varía enormemente. El cuajado es bueno, al igual que el estado sanitario. El envero se inicia con retraso. Continúa correctamente el proceso de maduración hasta la vendimia, que hay que realizar de forma selectiva en función de la maduración de los viñedos afectados por la helada y los no afectados.

VARIETADES

El viñedo y las uvas Tempranillo de la subzona Rioja Alta, de las localidades de Briñas, Rodezno y Labastida, con algo de Mazuelo.

CRIANZA

La vendimia se inicia la primera semana de octubre. Las fermentaciones son normales, quedando los vinos secos con encubes medios de 10 días. Una vez concluida la fermentación tumultuosa y tras el descube, el vino realiza la fermentación maloláctica de forma rápida. Se envejece en barricas de roble americano desde abril de 2000 hasta abril de 2002, el primer año en roble nuevo y el segundo en roble de una edad media de 3 años, realizándose cuatro trasiegos manuales. Se embotella en abril de 2002.

ANÁLISIS

Grado: 12,6% en volumen

Extracto seco: 27,7 gr./l.

Acidez total: 5,22 gr./l. en ácido tartárico

Acidez volátil: 0,74 gr./l. en ácido acético

CATA

Color rojo cereza picota, brillante, típico de los clásicos vinos de Rioja Alta. La impresión nasal es intensa, con notas de vainilla y coco sobre un fondo de frutas maduras típicas de la variedad de que procede. En boca se presenta agradable y untuoso, con un ligero punto de acidez. Retrogusto profundo, donde destacan las características afrutadas y especiadas de la crianza. Se redondeará y perfeccionará su aroma en los próximos años en botella.