



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: **1988**

LA COSECHA

El año 1988 fue muy particular debido a los fuertes cambios climatológicos sufridos. Las continuas lluvias de primavera aportaron a la cepa el agua que necesitaba tras largos años de sequía. Este factor, teóricamente positivo, provocó una mala ligazón del fruto y hubo algunos problemas de corrimiento en ciertas zonas. A mediados de verano, las expectativas no eran demasiado optimistas, pero a medida que avanzaban los días, muy secos, el fruto fue ganando en calidad. Las lluvias caídas los primeros días de Octubre, hicieron aumentar el peso de los racimos, equilibrando los componentes fundamentales de la uva. Esta perfecta maduración, se benefició de la baja producción, lo que ocasiona siempre importantes aumentos de calidad.

VIÑEDOS

Vino elaborado con Tempranillo en su mayor parte, con algo de Mazuelo y el toque "clásico" del Graciano que realza la finura del aroma. Uvas de la zona de Rioja Alta, en su mayor parte de nuestras fincas de Briones y Rodezno

CRianza

De 6 a 8 meses en tinas de roble, después de su fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada. A lo largo de los 3 años que estuvo en bodega de roble americano, fue trasegado artesanalmente 6 veces. Embotellado en Junio de 1992.

ANALISIS

Grado: 12,5 %

Acidez total: 5,7 gr./l.

Acidez volátil: 0,75 gr./l.

Extracto seco: 29,8 gr./l.

CATA

Su color es rojo cereza, limpio y brillante, de capa media. Se sigue así la tradición de los antiguos vinos típicos de Rioja Alta. El aroma es fino y delicado, a la vez que envolvente y complejo, aroma "clásico" del VIÑA ARANA. En la boca tiene un gusto suave, equilibrado, redondo. El largo tiempo en botella se deja notar. La conjunción de los sabores dulces de los alcoholes, de ciertos sabores ácidos y por fin de los amargos originados por los taninos y demás polifenoles, es óptima. El VIÑA ARANA cosecha 1988 es un dignísimo sucesor de añadas anteriores. La temperatura ideal de servicio es 18° C.