

La Rioja Alta, S.A.



VIÑA ARANA 2008

LA COSECHA

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

COMPOSICIÓN

La variedad base es **Tempranillo** (95%) con un 5% de **Mazuelo** de las fincas El Palo y Las Monjas en Rodezno. Viñedos propios plantados en suelos francos en 1973.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La fermentación alcohólica se desarrolló a temperatura controlada en 14 días. La fermentación maloláctica se desarrolló de forma natural en 65 días. Posteriormente los vinos pasaron a barricas de producción propia de roble americano y de una edad media de 3,5 años. Durante su crianza de 3 años, los vinos fueron trasegados por el método tradicional de bodega a bodega cada 6 meses. Se embotelló en julio de 2012.

CATA

Rojo picota, de capa media y con incipientes tonos naranjas. Alta intensidad aromática, con notas originarias de la madera de vainilla, caramelo, tofe y canela, sobre un fondo de frutas licorosas. En boca destaca su buena estructura, agradable acidez y finos taninos. Un vino de retrogusto amplio donde vuelve a destacar su seductora acidez y los nobles aromas procedentes de su crianza en bodega.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Primeros platos de arroces o pastas. Guisos de caza menor, carnes a la brasa, etc.

- Grado: 13,5 % vol.
- Acidez Total: 5,93 g/l (tartárico)
- pH: 3,55
- Az. Reduct.: 1,8

➤ Temperatura de servicio: 17 °C

➤ Disponible en:



75 cl.



37,5 cl.

Noviembre 2015