



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: **1993**

LA COSECHA

Podemos dividir el ciclo vegetativo en varias fases. La de brotación resultó complicada por un ataque de acariosis (araña roja) que fue bien controlada. La segunda fase fue buena, con lluvias que ayudaron mucho al desarrollo de la cepa. La floración o cuajado fue normal en el Tempranillo y difícil en la Garnacha, en Rioja Baja, disminuyendo la producción y ayudando a conseguir una calidad más elevada. Ya cerca de la vendimia, hay que reseñar las fuertes precipitaciones tormentosas, acompañadas de vientos cálidos, que propiciaron la aparición de focos de botrytis en la segunda quincena del mes de Septiembre. Estos ataques se cortaron por la llegada de días fríos que produjeron a su vez una parada momentánea en la maduración. La vendimia se realizó con tiempo fresco y a veces húmedo, que no impidió, salvo excepciones, el desarrollo normal de la recogida de uva. La calidad media ha sido buena.

VIÑEDOS

El Tempranillo y Graciano de Labastida y Rodezno, siguen siendo las Vitis viníferas que componen este "clásico" de La Rioja Alta, S.A.

CRIANZA

Después de la fermentación alcohólica, a temperatura controlada de 30° C, en depósitos de acero inoxidable y de los posteriores "despojos", se realizó la fermentación maloláctica en las centenarias tinas de roble. Pasa a barrica en Marzo del 94 y cada 6 meses procedemos a trasegarlo artesanalmente, siguiendo la tradición. Así durante 3 años. Se embotella en Marzo de 1997.

ANÁLISIS

Grado: 12,0 %

Acidez total: 5,5 gr./l.

Acidez volátil: 0,85 gr./l.

Extracto seco: 28,1 gr./l.

CATA

Vino limpio y brillante, de color rojo cereza. El olor inicial es de fruta madura, para ir desarrollándose al contacto con el aire, en un sutil y envolvente aroma, conjunto de la "gracia" de las variedades que lo forman y de las fragancias más "especiadas", propias de la crianza en roble americano. Sabores suaves y redondos, a regaliz, clásicos de este Viña Arana, "de los de siempre". Prevemos un muy buen desarrollo de sus características en los próximos meses de botella.