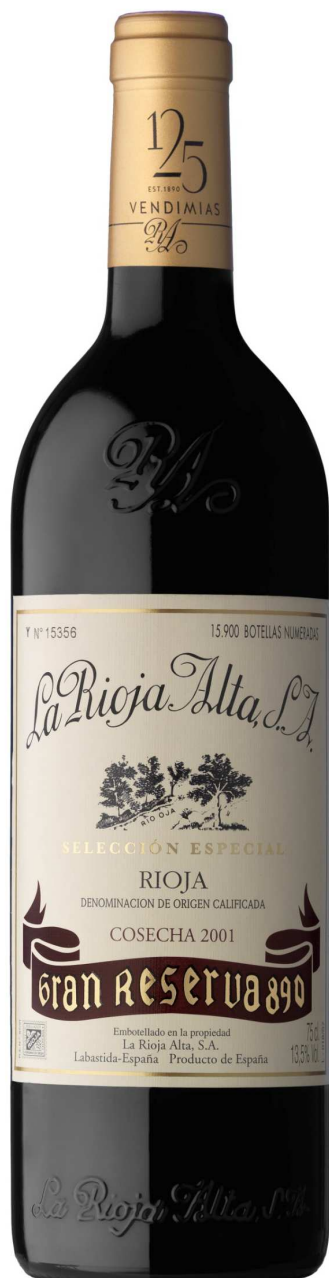


La Rioja Alta, S.A.

GRAN RESERVA 890 – 2001 SELECCIÓN ESPECIAL

95
PARKER



- Grado: 13,5% en volumen
- Acidez Total: 6,2 g/l (tartárico)
- pH: 3,60
- Az. Reduct.: 1,50 g/L

Temperatura de servicio: 17 °C

LA COSECHA

Esta marca se elabora exclusivamente en añadas extraordinarias y 2001 es una de las mejores que recordamos. Un suave invierno y las acertadas lluvias durante todo el ciclo permitieron un excelente desarrollo del viñedo. El magnífico estado sanitario se mantuvo durante la maduración, con días muy soleados y noches con acusados descensos térmicos, condiciones esenciales para obtener vinos de gran calidad. Para su elaboración destinamos las viñas más viejas, plantadas en suelos pobres y con una alta proporción de caliza. Obtuvimos una muy baja producción con racimos sueltos y granos más pequeños que en anteriores cosechas, además de una óptima relación pulpa-hollejo. Las uvas presentaron un inmejorable equilibrio de todos sus componentes y una excelente calidad polifenólica y aromática. Todo ello ha motivado su declaración, por vez primera en esta marca, como “Selección Especial”.

COMPOSICIÓN

Tempranillo (95%) de Briñas, Labastida y Villalba, Graciano (3%) y Mazuelo (2%) de nuestras fincas Melchorón I y II (Rodezno), viñedos que superan los 40 años de edad. Todos viñedos propios.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Sigue un muy minucioso proceso de selección. Solo los mejores racimos se transportaron en pequeñas cajas refrigeradas hasta la bodega, donde las fermentaciones alcohólica y maloláctica se desarrollaron sin incidencias. Transcurridos los fríos invernales realizamos una segunda selección, esta vez de vinos, para su crianza durante un periodo de 6 años en barricas de roble americano (20% nuevas y el resto de 4 años) fabricadas artesanalmente en nuestra tonelería. Durante sus 12 trasiegos, se seleccionaron nuevamente las barricas destinadas al coupage definitivo, **15.900 botellas**, que se embotellaron en marzo de 2008. Con objeto de preservar al máximo los componentes aromáticos, este vino no se ha filtrado.

CATA

Color rojo rubí con borde naranja intenso, capa media, limpio y brillante. De alta intensidad aromática, con un bouquet clásico en el que sobresalen las notas balsámicas y especiadas de coco, vainilla y chocolates mentolados que cubren notas de frutas maduras. De gran cuerpo y estructura en boca, es sofisticado, equilibrado y con taninos marcados de excepcional elegancia y finura, dejando un retrogusto muy largo, especiado y complejo. Un Gran Reserva 890 único, repleto de registros intensos y profundos, al que le queda una larga vida en botella.