



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: **1997**

LA COSECHA

La abundante pluviometría, con valores superiores a la media, y las suaves temperaturas del invierno propiciaron un adelanto de un mes en el inicio del ciclo vegetativo. La brotación fue muy buena, con un número de yemas superior al del año anterior, así como con un mayor número de racimos. Se llegó al final de la primavera con buen estado del viñedo, abundante vegetación y con unos quince días de adelanto sobre un ciclo medio. En general, el cuajado de los racimos fue adecuado, aunque algo irregular, lo que permitía un pronóstico optimista respecto al volumen de la cosecha. El adelanto con que comenzó el ciclo de la cosecha se vio frenado en el verano por una atípica climatología, con pluviometría superior a la normal y temperaturas inferiores, influyendo negativamente en el proceso de maduración. El desarrollo exuberante de la vegetación tuvo que ser reducido mediante repetidas acciones en verde a base de despuntes y desnietados. En el mes de septiembre se estabiliza el buen tiempo, seco y soleado, que permite finalizar el proceso de maduración de la uva, consiguiéndose así que entre en bodega con buen estado sanitario y maduración adecuada. En cosechas como ésta es cuando se hacen más patentes los buenos resultados de una viticultura cada vez más profesionalizada y una enología preparada para afrontar situaciones difíciles.

VIÑEDOS

95% Tempranillo y 5% Mazuelo de la Rioja Alta, de los municipios de Rodezno y Labastida. La Crianza Las fermentaciones se desarrollaron con normalidad, si bien se constató un ligero retraso en las finalizaciones. La fermentación maloláctica no tuvo incidencias. Tras la clarificación y tipificación, pasó a barrica de roble americano de 3,5 años de edad media en enero de 1999. Durante sus 3 años de crianza en roble, fue trasegado seis veces artesanalmente. Se embotelló en Marzo de 2002.

CATA

Este nuevo Arana se presenta con un tono rojo cereza, de buena capa, asomando en el borde los primeros tonos tejas, iodados de su crianza en botella. Aroma típico, de buena intensidad, franco, elegante, con fondo de nuez de coco, vainilla y caramelo, redondeado con aromas de fruta compotada. Potente en boca, con taninos dulces, sedosos, amoniosos, con esa ligera acidez que le hace tan característico. Retrogusto largo, amable, destacando de nuevo los aromas de la crianza en barrica que le auguran un largo recorrido.