



La Rioja Alta, S.A.

BODEGAS FUNDADAS EN 1890

ficha de cata

LA RIOJA ALTA, S.A.



Marca: **GRAN RESERVA 890**

Tipo vino: **TINTO**

Año: **1989**

LA COSECHA

1989 fue amplia, superior a los tres años anteriores, con 164 millones de litros. La maduración se desarrolló a trompicones: muy rápida hasta principio de septiembre y después ralentizada. La Viura ligó mal, dando poca uva y, consiguientemente, de buena calidad. El Tempranillo tuvo una maduración retrasada. Las primeras fermentaciones fueron irregulares, debido a un otoño cálido y las segundas fueron delicadas en algunas bodegas. Vinos blancos en general buenos y tintos bien dotados, de gran calidad, semejantes a 1.985. La Garnacha, en Rioja Baja, sorprendió en maduración superando los 16°.

VARIETADES

El 90% es Tempranillo y el 10% restante es Mazuelo y Graciano, procedente de las fincas de la zona Rioja Alta, en los municipios de Rodezno, Villalba, Briñas y Labastida.

CRIANZA

8 meses en tinas de roble, tras la fermentación a 30°C en depósitos de inoxidable. · 7 años en barrica de roble americano, con un total de 14 trasiegas manuales, desde julio de 1990 a julio de 1997. Embotellado sin filtrar en Julio de 1997

ANALISIS

Grado: 12,4 % en volumen

Extracto seco: 27,6 gr./l.

Acidez total: 5,56 gr./l. en ácido tartárico

Acidez volátil: 0,89 gr./l. en ácido acético

CATA

El color es rojo teja intenso en el fondo de la copa, evolucionando hacia tonos yodados en los bordes, producto de su esmerada y larga crianza. Aroma intenso, envolvente, complejo al inicio, que va evolucionando a especial "dulces" (canela, vainilla) y frutas sobre maduras. En boca se presenta sedoso, aterciopelado, con un perfecto equilibrio entre sus componentes. Largo y equilibrado retrogusto que deja el fondo de boca impregnado de agradables sabores durante largo tiempo. Vino del estilo y características de los grandes clásicos de Rioja .