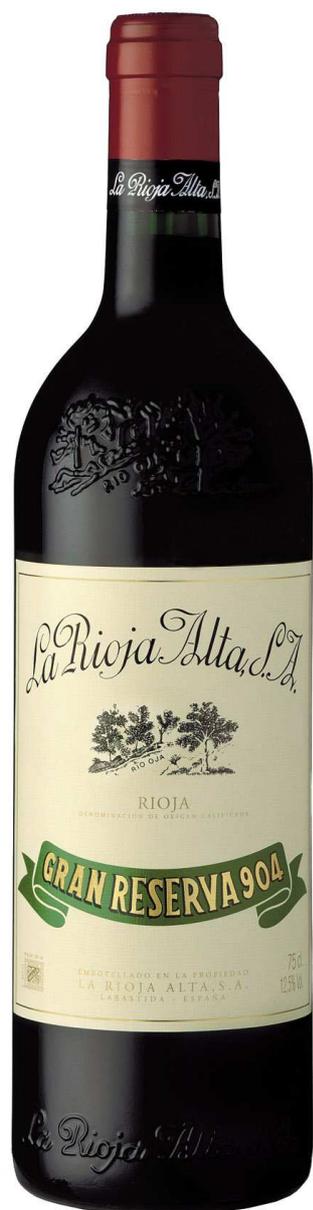


# La Rioja Alta, S.A.

## Gran Reserva 904 - Cosecha 1995



### La D.O.C. Rioja ([www.riojawine.com](http://www.riojawine.com))

Debido a la adecuada distribución de la lluvia a lo largo del año, la buena floración, perfecta maduración e inmejorable estado sanitario con que entró la uva en las bodegas y la óptima climatología que acompañó durante el desarrollo de la vendimia, nos encontramos con una añada de excelente calidad y con un nuevo récord de producción en Rioja.

La recolección comenzó en Rioja Baja hacia el 10 de Septiembre, finalizando en Rioja Alta y Alavesa a finales de octubre.

La bonanza climática de octubre (tiempo seco y caluroso) hizo que la evolución de la uva fuera espectacular en contenido de azúcares y antocianos contando con una buena acidez y un excelente estado sanitario.

### El viñedo y las uvas

La variedad base es tempranillo (90%) de las zonas de Briñas, Labastida y Villalba complementado con un 10% de graciano de nuestras fincas Melchorón I y II de Briones y Rodezno.

### Crianza

Tras las fermentaciones alcohólica y maloláctica, pasa a barricas seminuevas de roble americano en Junio de 1.996. Hasta la fecha de embotellado (Julio de 2.000), ha sufrido ocho trasiegos manuales. Con el fin de preservar al máximo los componentes organolépticos, este vino fue sometido a una filtración muy suave, por lo que puede producir sedimentos con la edad.

### Cata

Color rojo rubí con ribetes teja, de media capa, limpio y brillante.

Aroma intenso, muy penetrante y complejo, con tonos de especias, cuero y fruta madura.

En boca es potente, aunque muy sedoso, suave y redondo con un equilibrio perfecto entre taninos y acidez.

Excelente y muy persistente retrogusto donde aparecen notas de regaliz.

- Grado: 12,6 % en volumen
- Extracto seco: 33,42 gr./l.
- Acidez total: 5,76 gr./l. (tartárico)
- Acidez volátil: 0,95 gr./l. (acético)

- Temperatura de servicio: 18 °C.

- Disponible en:



150 cl.



75 cl.

  
*La Rioja Alta, S.A.*

[www.riojalta.com](http://www.riojalta.com)

Octubre 2004