

La Rioja Alta, S.A.

VIÑA ALBERDI 2006

LA COSECHA

Esta cosecha se caracterizó por el fuerte calor y la sequía tanto en verano como en otoño. El agua acumulada en el subsuelo durante el invierno permitió que, en los pagos ubicados a mayor altitud y, por tanto, más frescos, recogiéramos en su punto óptimo de madurez unas uvas que han mantenido la tipicidad tan característica del Viña Alberdi. Una vendimia corta, escalonada y selectiva, que ha ofrecido un vino con unos índices de color superiores a años precedentes, más maduro, más redondo y que sigue conservando y potenciando su frescura habitual.

La calificación oficial de esta añada fue Muy Buena.

COMPOSICIÓN

Tempranillo procedente de las zonas más elevadas de nuestras fincas en Rodezno y Labastida. Viñedos situados a 500-600 metros sobre el nivel del mar, plantados en terrenos arcillo calcáreos hace más de tres décadas.

ELABORACIÓN

Tras las fermentaciones, el vino se crió en barricas de roble americano durante 2 años: el primero en roble nuevo y el segundo en roble de una edad media de 3 años. Se realizaron cuatro trasiegos manuales a la luz de la vela. Embotellado en Noviembre de 2009.

CATA

Rojo cereza de capa media alta, con borde rosado. Aroma intenso, con dominio de las notas a frutos rojos, maduros, con un fondo de notas balsámicas, café aromático, vainilla y nuez de coco. En boca, se presenta con buena estructura, equilibrado y sedoso, con una agradable acidez final que resalta un retrogusto fresco y duradero.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Viña Alberdi se caracteriza por su versatilidad gastronómica. Así, es un idóneo acompañante de aperitivos, meriendas, picoteos y barbacoas, resultando perfecto con arroces, pastas y potajes en general, así como con carnes y pescados suaves a la plancha.

Diciembre 2011



- Grado: 13,5% en volumen
- Acidez Total: 5,0 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,84 g/l (acético)
- pH: 3,62

➤ Temperatura de servicio: 17 °C

➤ Disponible en:



150 cl.

75 cl.

37,5 cl.

www.riojalta.com