



La Rioja Alta, S.A.

BODEGAS FUNDADAS EN 1890

ficha de cata

LA RIOJA ALTA, S.A.



Marca: **VIÑA ALBERDI**

Tipo vino: **TINTO**

Año: **1991**

LA COSECHA

Por fin, tras varios años de sequía y suaves inviernos, volvió la lluvia. La primavera fue húmeda y fría, como corresponde al clima tradicional de la región. Las pocas heladas que sufrimos no afectaron al viñedo debido al retraso vegetativo que llevaba. Se recuperó gracias a un verano seco y caluroso. La vendimia fue delicada, con periodos de lluvia. En general, la cantidad fue menor de la esperada en Rioja Alta. En nuestra casa, los vinos fueron buenos, con color y acidez adecuados para Reservas. Calificación interna de La Rioja Alta, S.A.: 5 puntos sobre un máximo de 7 (Nuestro Departamento Enológico nunca otorga la máxima puntuación).

VARIETADES

Principalmente Tempranillo, complementado en pequeños porcentajes con Graciano y Mazuelo, que le dan elegancia y finura. Un poco de Viura (menos del 5%), complementa su acidez.

VIÑEDOS

Todas las uvas proceden de Rioja Alta, especialmente de los municipios de Briñas, Briones, Cenicero y Fuenmayor.

CRIANZA

5 meses en tinas, tras la fermentación en inoxidable. 24 meses (marzo 92 - marzo 94) en barricas de roble americano, con un total de 4 trasiegos. Los primeros 12 meses fueron en roble nuevo. Fue embotellado en abril de 1994.

ANÁLISIS

Acidez volátil: 0,77 gr./l.

Grado: 12,5°

Acidez total (tartárico) 5,25 gr./l.

Extracto seco: 27,9 gr./l.

CATA

Este 91 sigue la línea de los últimos Alberdis, especialmente del 85 y del 89. Respecto a este último, tiene un color algo más evolucionado, típico de los Reservas de Rioja, calificación esta que corresponde a su envejecimiento. La nariz es fina y explosiva, notándose ligeramente el aporte de las maderas nuevas. En boca, se muestra como un vino con cuerpo, fresco y de muy permanente retrogusto. Evolucionará positivamente en los próximos años, aunque se encuentra ya en un buen momento para su degustación, pleno de vigor.

NOTA: Aunque oficialmente, debido a su crianza, puede ser ofrecido con la contraetiqueta de RESERVA, nuestros mínimos de envejecimiento son más estrictos que los del Consejo Regulador de Rioja, motivo por el cual lo ofrecemos como CRIANZA.