



La Rioja Alta, S.A.

ficha de cata

VIÑA ALBERDI 2003

LA COSECHA 2003 EN LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIOJA

La vendimia 2003 requirió, debido a la parada de la maduración provocada por las temperaturas extremas y la ausencia de precipitaciones de julio y agosto, unas elaboraciones técnicamente exigentes para lograr mejorar las calidades. En La Rioja Alta, S.A. realizamos una vendimia selectiva y sólo los viñedos situados en las zonas más altas, dieron las uvas necesarias para elaborar este Viña Alberdi.

COMPOSICIÓN

Tempranillo proveniente de las localidades de Briones, Rodezno y Labastida.

ELABORACIÓN

Las fermentaciones fueron normales, quedando los vinos secos en 12 días. Finalizada la fermentación tumultuosa y tras el descube, el vino realizó la fermentación maloláctica durante 26 días. 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 enero de 2007.

CATA

Rojo cereza, brillante, de capa media y ribetes rosáceos claros en el borde de la copa. Alta intensidad aromática, muy fresco, sobresaliendo notas de fresas silvestres y frambuesas dulces, perfectamente ensambladas con aromas balsámicos de canela, torrefactos, nuez de coco y vainilla. En boca se presenta redondo, de buena estructura, con una ligera acidez que le proporciona un paso de boca alegre y vivaz. Taninos suaves y sedosos, gracias a una perfecta maduración de la uva y a su crianza en barrica. Presenta un buen retrogusto, con una ligera acidez que deja un final fresco y amable.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Viña Alberdi 2003 marida con aperitivos, arroces, marmitakos, carnes de caza menor y quesos no muy curados.

UNA IMAGEN RENOVADA

Tras la escena figurativa pictórica de las dos anteriores añadas, hemos rejuvenecido el mítico emblema de nuestra bodega, con el río Oja transcurriendo nervioso entre cuatro robles, que se ha interpretado en un grabado de rasgos contemporáneos. Además, el logotipo "Viña Alberdi" también se ha renovado y en el diseño se han introducido unos cambios sutiles que aportan el toque justo de modernidad que se pretendía alcanzar. Como novedad, en esta nueva etiqueta se ha añadido un texto que nos introduce brevemente en el mundo de la Rioja Alta, dibujándonos en una pincelada la esencia del Viña Alberdi.



- Grado: 13% en volumen
- Acidez Total: 5,5 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,80 g/l (acético)
- IPT: 57

➤ Temperatura de servicio: 17 °C

➤ Disponible en:



150 cl.



75 cl.



37,5 cl.

Abril 2009

www.riojalta.com