

La Rioja Alta, S.A.

Gran Reserva 904-Cosecha



Die D.O.C. Rioja (www.riojawine.com)

Entsprechend der adäquaten Schneefälle am Ende des Jahres, dem guten Blütestand, der perfekten Entwicklung, dem unverbesserlichen Endstadium in dem die Traube die Kellerei erreichte und den optimalen klimatischen Bedingungen, welche die Traubenentwicklung begleiteten, erhielten wir einen Jahrgang von exzellenter Qualität und einem neuen Produktionsrekord in der Rioja.

Die Ernte begann in der Rioja Baja am 10. September und endete in den Regionen „Rioja Alta“ und „Rioja Alavesa“ in der letzten Oktoberwoche.

Die klimatischen Gegebenheiten im Oktober (trockenes und warmes Wetter) förderte eine spektakuläre Entwicklung der Trauben, in Zuckergehalt, Anthocyane mit guter Säure und folglich einem guten Ergebnis.

Rebsorten

Den Hauptanteil stellt die Rebsorte Tempranillo (90%) aus "Briñas", "Labastida" und "Villalba". Abgerundet wird der Wein mit Graciano (10%) von unseren Finca´s Melchorón 1 und 2 in Briones und Rodezno.

Vinifikation

Nach der alkoholischen- und malolaktischen Gärung, wurde der Wein in gebrauchte Barriques aus amerikanischer Eiche umgefüllt (Juni 1996). Bis zur Flaschenabfüllung (Juli 2000) wurde der Wein 8 mal von Hand abgestochen. Mit dem Ziel das Maximum an organischen Komponenten zu bewahren, wurde der Wein einer sanften Filtration unterzogen, damit sich im Alter Sedimente bilden können.

- Alkoholgehalt: 12,6 %
- Trockenextrakt: 33,42 gr./l.
- Gesamtsäure: 5,76 gr./l.
- Flüchtige Säure: 0,95 gr./l.

➤Serviertemperatur: 18°C.

➤Andere Abfüllungen:



150 cl.



75 cl.



La Rioja Alta, S.A.

www.riojalta.com

Oktober 2004