

La Rioja Alta, S.A.

Viña Alberdi - Reserva



Alkoholgehalt: 12,4 %vol
Trockenextrakt: 28,4 g/l
Gesamtsäure: 5,90 g/l
Flüchtige Säure: 0,68 g/l

➤ Serviertemperatur: 18°C.

➤ Andere Abfüllungen:



150 cl. 75 cl. 37,5 cl.

Der Jahrgang

Das Klima welches den vegetativen Zyklus der Reben begleitete, war ideal um eine optimale Qualität zu erzielen, somit wurden Plagen und bakterielle Erkrankungen in den Weinbergen ausgeschlossen. Der Austrieb, der Blütenstand und das Traubengut entwickelten sich normal. Im Monat September waren Niederschläge zu verzeichnen, welche es jedoch nicht vermochten die Ernte zu beeinflussen und das Wachstum der Ertragsreduzierten Parzellen ging adäquat von statten. Die Ernte begann in der ersten Oktoberwoche in unseren Finca's „Montecillo“ (Cenicero) und „Los Llanos“ (Fuenmayor). Die Trauben wurden, in gutem Zustand, mit gutem Zuckerkonzentrat und hervorragenden Farbwerten, eingeholt. Diese garantierte die Voraussetzungen um einen qualitativ hochwertigen Wein herzustellen.

Rebsorten

Rebsortenrein Tempranillo aus der Rioja Alta von „Briñas“, „Rodezno“ und „Labastida“

Vinifikation

Die Fermentationen, mit einer durchschnittlichen Gärzeit von 10 Tagen, verliefen normal und ergaben trockene Weine. Nachdem die stürmische Gärung vollzogen war kompetierte der Wein den Gärprozess rapide mit der malolaktischen Gärung.

Der Wein ruhte von Mai 2001 bis Juni 2003 in amerikanischen Barriquefässern. Das erste Jahr in neuer Eiche und das zweite in Fässern mit einem durchschnittlichen Gebrauchsalter von 3 Jahren. In der Fasslagerzeit wurde der Wein viermal manuell abgestochen. Er wurde im Juli 2003 auf die Flasche gezogen.

Degustationsnotizen

Brilliantes Rot mit mittlerer Farbintensität, mmit angedeuteten Reifungsrandern. Nasal wirkt er sehr intensiv und elegant, die sortenspezifischen Aromen unterstreichend. Noten von Karamel und Kokosnuss, die auf seine Lagerung zurückzuführen sind. Im Mund präsentiert er sich breit und voluminös mit einem Säuregrad der die Charakteristiken der Marke und der Herkunft wiederspiegelt. Er weist einen angenehmen, lang anhaltenden Abgang auf welcher auch seinen ausgeprägten Fassausbau in Erinnerung ruft.

La Rioja Alta, S.A.

www.riojalta.com

Oktober 2003