



## LA RIOJA ALTA - GRAN RESERVA 890



**Vignoble:** La Rioja Alta

**Pays:** Espagne

**Région:** D.O. Rioja

**Cépage:** 95% Tempranillo, 2% Mazuelo, 3% Graciano

**Contenu:** 75 cl

### LES CARACTÉRISTIQUES

Rouge rubis avec une robe brique naissante. Arôme classique. Intense, avec des notes de cuir séché, des compotées de prunes et des raisins cuits à l'étouffée, de tabac et d'épices douces, de vanille et de chocolat noir. Longueur en bouche élégante, mûre, complexe. Structure exceptionnelle et acidité bien équilibrée avec des tannins soyeux. Son bouquet classique de Rioja se distingue, est important, complexe et rond, avec une conclusion élégante.

### AGRÉABLE AVEC

Plats délicats avec des sauces douces. Plats de viande mijotée. Desserts au chocolat. La boisson idéale pour conclure un dîner.

### POTENTIEL DE GARDE

15 ans

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

17°C - 18°C

### TENEUR EN ALCOOL

13,5% vol.

**RÉCOLTE:** après le débourrement à la période normale de l'année, des pluies de printemps modérées et bien réparties ont permis un bon développement du couvert végétal, qui a duré jusqu'à la nouaison, contribuant ainsi à équilibrer la production. Les températures de septembre ont été modérées pendant la journée et fraîches la nuit, permettant aux raisins d'acquérir les caractéristiques typiques de cette partie de la Rioja.

En 2005, nous avons lancé d'importantes améliorations dans le système de récolte, en utilisant des caisses de 350 kg et un transport réfrigéré jusqu'au pressoir, ce qui a entraîné un bond qualitatif important dans le processus d'élaboration du vin.

**MATURATION:** les grappes sélectionnées ont été cueillies manuellement. Après un égrappage et un pressage délicats, les vins ont subi une fermentation sans hâte. Par la suite, les meilleurs lots ont été mis en fûts, où ils ont été vieillis pendant 6 ans avec 10 soutirages traditionnels. Pendant cette période, nous avons procédé à de nouvelles sélections, de sorte qu'il n'y a eu que 199 fûts au final. Celles-ci ont été mises en bouteille en mars 2012. Nous avons produit 57.036 bouteilles de 3/4 de litre et 1.312 magnums d'1,5 litres. Afin de préserver toutes les composantes aromatiques, ce vin n'a pas été filtré.