



LA RIOJA ALTA - GRAN RESERVA VIÑA ARANA 2014



Vignoble: La Rioja Alta

Pays: Espagne

Région: D.O. Rioja

Cépage: 94% Tempranillo, 6% Graciano

Contenu: 75 cl

LES CARACTÉRISTIQUES

Vif, clair, profondeur moyenne, rouge grenat avec une robe rose naissante. Arômes intenses avec des notes remarquables de groseilles, de framboises, de mûres sauvages et de prunes rouges mûres créant un bouquet complexe avec les notes balsamiques du fût : vanille, clous de girofle, café, caramel et brioche. Très savoureux en bouche, ce qui témoigne de la texture classique caractéristique de la marque. Frais, vibrant et bien équilibré, avec des tanins doux et harmonieux. Son long séjour en bouteille nous récompense avec cette grande complexité et cette élégance typiques de ce style de vins de Rioja. À apprécier dès maintenant, mais avec une longue vie à venir.

AGRÉABLE AVEC

Particulièrement recommandé avec toutes sortes de viandes, ragoûts, poissons de saison et desserts avec une couverture de chocolat ou de baies rouges. Parfait comme boisson après le dîner.

POTENTIEL DE GARDE

7 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16-18°C

TENEUR EN ALCOOL

14,5% vol.

RÉCOLTE: cela a commencé par des conditions météorologiques très favorables, avec un magnifique développement du couvert végétal et une grande condition jusqu'à la véraison, ce qui laisse présager un millésime de qualité supérieure. Le temps défavorable avant la récolte nous a obligés à effectuer des travaux intensifs dans les vignes pour nous assurer que les raisins mûrissent correctement. Une sélection rigoureuse accompagnée de vendanges manuelles nous a permis de disposer de grappes en excellente condition pour l'élaboration de nos vins, avec un bon équilibre entre le taux d'alcool et les polyphénols, ce qui nous a permis de produire des vins de qualité supérieure avec une bonne structure, facteurs déterminants dans notre décision de produire le deuxième millésime de ce Gran Reserva

MATURATION: nous avons commencé les vendanges avec le Tempranillo et, 20 jours plus tard, nous avons récolté le Graciano à Montecillo. Tous les raisins ont été placés dans de petites boîtes et transportés

à la cave par transport réfrigéré afin de préserver leur intégrité. La fermentation alcoolique s'est déroulée dans des cuves en acier inoxydable, pendant 19 jours. Après la fermentation malolactique, en avril 2015, nous avons sélectionné un certain nombre de vins qui ont été transférés dans des fûts en chêne américain (fabriqués en interne) avec un âge moyen de 4,5 ans. Ils sont restés en fûts pendant trois ans, avec un soutirage traditionnel tous les six mois. En avril 2018, nous avons réalisé le dernier millésime, que nous avons mis en bouteille en juin 2018.