



## LA RIOJA ALTA - GRAN RESERVA 904 2011



**Vignoble:** La Rioja Alta

**Pays:** Espagne

**Région:** D.O. Rioja

**Cépage:** 89% Tempranillo, 11% Graciano

**Contenu:** 75 cl

### LES CARACTÉRISTIQUES

Rouge cerise intense et profond avec une robe rouge grenat. Arômes intenses et complexes, dominés par les fruits (confiture de mûres, framboises et zestes d'orange) qui révèlent des notes épicées et balsamiques sous-jacentes de boîte à cigares, de réglisse de cèdre, de clous de girofle, de menthe au chocolat et de bois grillé. Entrée élégante et raffinée. La bouche est fraîche et vive, bien équilibrée avec des tannins polis et soyeux et une finale douce et délicate. Arrière-bouche très longue, avec des notes d'agrumes et balsamiques qui procurent des sensations finales longues et complexes.

### AGRÉABLE AVEC

Plats principaux, viandes de toutes sortes, ragoûts et desserts avec du chocolat en couverture. Idéal comme boisson après le dîner.

### POTENTIEL DE GARDE

20 ans

**TEMPÉRATURE DE SERVICE**

16-18°C

**TENEUR EN ALCOOL**

14,5% vol.

**RÉCOLTE:** en dépit du manque d'eau pendant les quelques premiers mois, nos vignes dans les zones supérieures de la Rioja ont réussi à atteindre un couvert végétal équilibré grâce aux réserves accumulées. La fin du cycle de culture a été marquée par des journées ensoleillées et des nuits fraîches, un écart de température qui a bénéficié à la maturation du raisin jusqu'à la récolte. Une magnifique composante de couleurs, une charge significative en polyphénols et une condition exceptionnelle ont permis d'obtenir des vins particulièrement adaptés à un long vieillissement. Ce millésime a été officiellement classé 'Excellent'.

**MATURATION:** les raisins ont été récoltés dans des caisses et transportés à la cave dans des véhicules réfrigérés afin de préserver toute leur intégrité. Après égrappage et un léger pressage, les raisins ont été mis dans des cuves où ils ont subi une fermentation alcoolique pendant 17 jours. Les brassages ont été sélectionnés et ont permis d'achever la fermentation malolactique naturellement pendant 75 jours. En juin 2012, le vin a été transféré dans des fûts de chêne américain de quatre ans et demi (fabriqués en interne), où il est resté jusqu'en mars 2015. Pendant le vieillissement, le vin a été décuvé huit fois, en utilisant des méthodes traditionnelles de fût à fût. Le millésime final a été mis en bouteille en novembre 2016.