Rioja Viña Arana Gran Reserva Tinto 75 cl



Referencia: 303438

Precio: 37,34 €

Descripción:

Viña Arana Gran Reserva 2016 – 50 Aniversario, elaborado por **La Rioja Alta, S.A.**, es un vino que combina tradición, frescura e intensidad, consolidándose como una de las grandes referencias de la D.O.Ca. Rioja. La añada 2016 se caracterizó por lluvias moderadas y bien distribuidas, que suavizaron los efectos de la sequía y las altas temperaturas estivales, dando como resultado vinos con excelente madurez, taninos redondos y un equilibrio perfecto entre grado y acidez.

Está elaborado con **95% Tempranillo** de las fincas **Las Cuevas, El Palo y Las Monjas** en Rodezno, y un **5% de Graciano** de la finca **Montecillo** en Fuenmayor. La vendimia es manual en cajas, con una primera selección en el viñedo y una segunda en mesa óptica en bodega. Tras una fermentación alcohólica a 27ºC y una maloláctica natural, se seleccionaron los mejores lotes para la crianza.

El vino permaneció **3 años en barricas de roble americano de fabricación propia** con edad media de 4,5 años, realizando **6 trasiegas tradicionales a la luz de una vela** para preservar la pureza sin filtraciones agresivas. Fue embotellado en **julio de 2020**.

En copa se muestra **limpio y brillante, color cereza con ribete granate y capa media-alta**. En nariz despliega gran intensidad y fragancia, con un bouquet balsámico de **vainilla, tofe, brioche, pan tostado y canela**, envuelto en notas frutales de **ciruelas negras, grosellas, moras y fresas silvestres**. En boca destaca por su **estructura equilibrada, frescura y taninos suaves**, con un final largo, delicado y persistente que invita a seguir disfrutándolo.

Perfecto para maridar con **carnes rojas, guisos, pescados condimentados, quesos curados, postres con chocolate y frutos rojos**, e incluso como copa de sobremesa.

Formato: 75 cl
Tipo de vino: Tinto Gran Reserva
Añada: 2016

Variedades: 95% Tempranillo y 5% Graciano
Viñedo: Las Cuevas, El Palo y Las Monjas (Rodezno); Montecillo (Fuenmayor)
Vendimia: Manual, en cajas con doble selección
Crianza: 36 meses en roble americano de fabricación propia (edad media 4,5 años)
Trasiegas: 6 tradicionales a la luz de una vela
Embotellado: Julio 2020
Grado alcohólico: 14% vol.
Temperatura de servicio: 16–18 ºC
Denominación: D.O.Ca. Rioja
Bodega: La Rioja Alta, S.A.