

Rioja Gran Reserva 904 Tinto 75 cl



Referencia: 303440

Precio: 68,64 €

Descripción:

El **Gran Reserva 904 "Selección Especial" 2015**, elaborado por **La Rioja Alta, S.A.**, es un vino excepcional que refleja la grandeza de las grandes añadas riojanas. La climatología favorable durante todo el ciclo, con noches frías y días soleados al final de la maduración, permitió obtener uvas en un estado sanitario y vegetativo perfecto, logrando un equilibrio sobresaliente en frescura, acidez y maduración fenólica.

Está compuesto por un **90% Tempranillo** procedente de las fincas de **Villalba, Briñas y Rodezno**, complementado con un **10% de Graciano** de la finca **Montecillo** en Fuenmayor. Por primera vez en esta cuvée, todas las uvas fueron seleccionadas ópticamente **grano a grano**, garantizando la máxima calidad.

La fermentación alcohólica tuvo lugar durante **21 días**, seguida de una maloláctica en los mismos depósitos. En enero de 2016 se seleccionaron los mejores lotes para iniciar su crianza en **barricas de roble americano de fabricación propia** con una edad media de 4,5 años, donde permaneció durante **4 años**. El vino fue trasegado cada 6 meses por el método tradicional a la luz de una vela, antes de su **embotellado en febrero de 2020**.

A la vista, muestra una **capa media-alta con ribete granate elegante**. En nariz, ofrece una amplia paleta aromática, destacando notas de **fresa silvestre, cereza roja, ciruela, zarzamora y arándano rojo**, acompañadas de matices de **tabaco, café molido, brioche, caramelo, cedro y flor de canela**. En boca sorprende su **equilibrio entre alcohol y acidez, frescura y taninos pulidos**, dejando un paso refinado y armonioso. El retrogusto es **fino, delicado y muy largo**, con un potencial de guarda que seguirá puliéndose en botella.

Ideal para **celebraciones y ocasiones especiales**, marida a la perfección con **carnes y pescados poco especiados, postres con chocolate y como copa de sobremesa**.

Distribuciones Sangil

Ficha de producto

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto Gran Reserva

Añada: 2015 (Selección Especial)

Variedades: 90% Tempranillo y 10% Graciano

Viñedo: Villalba, Briñas y Rodezno (Tempranillo); Montecillo (Graciano)

Vendimia: Manual, en cajas con selección óptica grano a grano

Fermentación: Alcohólica 21 días y maloláctica natural

Crianza: 48 meses en barricas de roble americano de fabricación propia (edad media 4,5 años), con trasiegos semestrales tradicionales

Embotellado: Febrero 2020

Grado alcohólico: 14% vol.

Temperatura de servicio: 16–18 °C

Denominación: D.O.Ca. Rioja

Bodega: La Rioja Alta, S.A.