

Rioja Gran Reserva 890 Tinto 75 cl



Referencia: 303440

Precio: 186,00 €

Descripción:

El **Gran Reserva 890 2011**, elaborado por **La Rioja Alta, S.A.**, es un vino de culto en la D.O.Ca. Rioja, reservado para las ocasiones más especiales. La añada 2011 fue oficialmente calificada como **EXCELENTE**, gracias a un ciclo vitícola marcado por un final de maduración con días soleados y noches frescas, que aportaron un magnífico salto térmico. Ello se tradujo en vinos con gran carga polifenólica, perfecta sanidad y una extraordinaria aptitud para la guarda.

Está compuesto por **95% Tempranillo** y **2% Mazuelo** de viñedos propios en **Briñas, Labastida y Villalba**, junto con un **3% de Graciano** de la finca **Montecillo**. La vendimia es manual en cajas de 20 kg, con selección inicial en el viñedo y transporte refrigerado hasta bodega para preservar la integridad de la uva.

La fermentación alcohólica se desarrolló durante **16 días** a menos de 26°C. El Tempranillo y Mazuelo se vinificaron conjuntamente, mientras que el Graciano lo hizo por separado. La fermentación maloláctica se completó de forma natural. Tras su estabilización invernal, los vinos seleccionados iniciaron su crianza en **barricas de roble americano de fabricación propia** durante **6 años**, con **10 trasiegos tradicionales a la luz de una vela**. El embotellado se realizó en **julio de 2018**.

A la vista presenta un **intenso tono granate con ribete teja incipiente**, limpio y brillante. En nariz despliega **gran complejidad aromática**, con notas de **pasas y ciruelas negras confitadas**, junto a elegantes matices de **cedro, hoja de té, canela, chocolate negro, vainilla, pimienta y nuez moscada**. En boca ofrece un paso inolvidable, con **taninos potentes y elegantes**, frescura equilibrada y un retrogusto amplio y persistente, dominado por recuerdos balsámicos y especiados dulces.

Un vino en **su momento óptimo de consumo**, que seguirá evolucionando con la guarda en botella, aportando aún más finura y complejidad.

Perfecto para acompañar **guisos de carne con hierbas aromáticas, segundos platos sin salsas**

fuertes, postres con chocolate, o para disfrutar como copa de sobremesa.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto Gran Reserva

Añada: 2011 (Calificada EXCELENTE)

Variedades: 95% Tempranillo, 3% Graciano, 2% Mazuelo

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

Vendimia: Manual en cajas de 20 kg, con selección inicial en campo

Crianza: 6 años en barricas de roble americano de fabricación propia, con 10 trasiegos tradicionales

Embotellado: Julio 2018

Grado alcohólico: 14% vol.

Temperatura de servicio: 16–18 °C

Denominación: D.O.Ca. Rioja

Bodega: La Rioja Alta, S.A.