

VINO DE RIOJA

Se divide en tres subzonas: Rioja Alta, Rioja Baja, Rioja Alavesa.

El Consejo Regulador se constituyó en 1953, comenzando a sentarse las bases de una actuación moderna y eficaz, y fue en 1970 cuando este organismo adquirió una estructura definida, los sistemas de control de calidad se han ido perfeccionando.

El 3 de abril de 1991 una Orden Ministerial otorgó el carácter de Calificada a la Denominación de Origen " Rioja ", primera y única en España que posee este rango.

Su producción media anual es de 190 millones de litros, de los que el 75% corresponde a vino tinto y el resto a blanco y rosado.

Sus vinos tienen unas características diferentes según la subzona de procedencia.

- La Rioja Alta - Clima Atlántico, superficie viñedo 20.941 Has, produce vinos de grado medio, cuerpo y acidez total elevada, aptos para el envejecimiento en bodega. Terreno arcillo-calcáreo.

- La Rioja Alavesa - Con influencia climática atlántica y mediterránea, superficie de viñedo 10.494 Has.

Elabora tintos de graduación y acidez total media aptos tanto para el consumo (vinos jóvenes obtenidos por maceración carbónica), como para el envejecimiento en bodega.

El suelo es alomado, rojizo y fuerte con roca dura y profunda de terreno arcillo-ferroso.

- La Rioja Baja - Con influencia climática más mediterránea y una superficie de viñedo de 16.951 Has. elabora tintos y rosados con mayor graduación y extracto.

El suelo es llano con bastante profundidad y canto rodado, ocupa grandes parcelas de terreno.

Los vinos elaborados poseen una buena composición aromática, son frescos, de robustez media, con composición equilibrada y excelente bouquet.

UVA AUTORIZADA TINTAS = Garnacha, Tempranillo, Graciano, Mazuelo.

UVA AUTORIZADA BLANCAS = Viura, Malvasía, Garnacha Blanca.

TIPOS DE VINO = Tintos, Blancos, Rosados.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA = Tintos Mín. 11%, Blancos Mín. 10.5%, Rosados Mín. 10.5%

JOVEN = Tinto, En su primer o segundo año conservan sus características.

CRIANZA = Tinto, Mín. 12 meses en bodega y 6 meses en botella.

RESERVA = Tinto, Mín. 36 meses entre bodega y botella.

GRAN RESERVA = Tinto, Mín. 60 meses entre bodega y botella.