



*La Rioja Alta, S.A.*

BODEGAS FUNDADAS EN 1890

ficha de cata

## LA RIOJA ALTA, S.A.



Marca: **VIÑA ARDANZA RESERVA**

Tipo vino: **TINTO**

Año: **1987**

### LA COSECHA

El ciclo seco de los años 80 se acentúa en esta cosecha en la que la lluvia fue escasísima (286 l/m<sup>2</sup> frente a una media de 450 l/m<sup>2</sup>), aunque en Rioja Baja el granizo arrasó varios términos. El ciclo vegetativo duró 200 días. El verano no trajo ningún tipo de plaga, pero retrasó la maduración debido a la falta de agua. Las lluvias de octubre solucionaron este retraso y mejoraron grandemente la calidad de la cosecha. Por este motivo, los agricultores que esperaron, y La Rioja Alta, S.A. así lo hizo, tuvieron fruto de excelente calidad, muy apto para Reservas y Grandes Reservas dándoles tiempo. La calidad general fue muy buena, con una graduación media de 12,5° y una acidez de 5,5 grs/l. en tartárico. Se elaboraron unos 133 millones de litros en el conjunto de la Denominación.

### COMPOSICIÓN

Como en cosechas precedentes, la variedad base es el Tempranillo (70%), que es complementado con algo Graciano y Mazuelo y muy especialmente con Gamacha (25%).

### VIÑEDOS

La Gamacha proviene de Tudelilla, mientras que el Tempranillo, Graciano y Mazuelo son originarios de la finca Viña Ardanza de Montecillo y de viticultores de Cenicero, Ollauri y otros municipios todos ellos de Rioja Alta.

### CRIANZA

1 año en tinas de madera, tras realizar la primera fermentación en acero inoxidable. 4 años en barrica de roble americano con un total de ocho trasiegos manuales. Embotellado en Noviembre de 1992.

### ANÁLISIS

Grado alcohólico: 12,5% Vol.

Acidez volátil acética: 0,85 gr/l. en Acido acético.

Acidez total tartárica: 5,62 gr/l. en Acido tartárico.

Extracto seco: 28,60 gr/l.

### CATA

Estamos ante un típico Ardanza. Color cereza oscuro, intenso, más acentuado que la añada precedente y algo menos evolucionado. Aroma complejo y penetrante, fino y perdurable. En la boca muestra un gran cuerpo, complejo, con sabores a especias que nos recuerdan mucho a la cosecha 1985. Delicado y elegante, pero al mismo tiempo poderoso y fuerte. El retrogusto es también muy persistente, largo y distinguido. Mejorará en los próximos meses, aunque tiene ya bien desarrolladas sus características principales y típicas. La temperatura ideal de servicio es 18° C.