



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: **1990**

LA COSECHA

El otoño e invierno fueron secos, con temperaturas anormalmente altas y sin demasiado aporte hídrico a la tierra, que se solventó en parte por las lluvias de primavera. Verano seco y caluroso, que produjo un adelanto de la vendimia por maduración precoz del fruto aunque sin ningún tipo de enfermedades. La uva de la zona de nuestra bodega, normalmente más húmeda que el resto de La Rioja, se vio beneficiada por la sequía.

COMPOSICIÓN

El Tempranillo con un 80% es la variedad dominante. El resto es Gamacha.

VIÑEDOS

El Tempranillo procede de nuestra Viña Ardanza, en Fuenmayor y pagos próximos de este municipio y del vecino Cenicero. La Gamacha llega de la Rioja Baja.

CRIANZA

Después de la fermentación alcohólica, la fermentación maloláctica la hace en nuestras tinas centenarias, de roble. Pasa a barricas en Septiembre del 91 y hasta Marzo del 95 recibe 7 trasiegas artesanales. Se embotella en Abril del 95

ANÁLISIS

Grado: 13,0 %

Acidez total: 5,6 gr./l.

Acidez volátil: 0,87 gr./l.

Extracto seco: 29,4 gr./l.

CATA

Al admirar el color rojo cereza, intenso y brillante de este caldo se piensa en un vino potente y vigoroso. Al olerlo y deleitarse con la fragancia y sedosidad del aroma, con los característicos destellos de vainilla y canela, se piensa en que puede ser un vino suave y agradable. Al beberlo y comenzar a degustarlo confirmamos todas nuestras sugerencias. Es un vino fuerte y untuoso en el paladar, redondo, elegantemente conjuntados los sabores del vino y el roble. Los taninos están perfectamente integrados, no presentando más que una noble astringencia. El retrogusto es prolongado en cantidad y duración.