



*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: **1993**

### LA COSECHA

Podemos dividir el ciclo vegetativo en varias fases. La de brotación resultó complicada por un ataque de acariosis (araña roja) que fue bien controlada. La segunda fase fue buena, con lluvias que ayudaron mucho al desarrollo de la cepa. La floración o cuajado fue normal en el Tempranillo y difícil en la Gamacha en Rioja Baja, disminuyendo la producción y ayudando a conseguir una calidad más elevada. Ya cerca de la vendimia, hay que reseñar las fuertes precipitaciones tormentosas, acompañadas de vientos cálidos, que propiciaron la aparición de focos de botritis en la segunda quincena del mes de Septiembre. Estos ataques se cortaron por la llegada de días fríos que produjeron a su vez una parada momentánea en la maduración. La vendimia se realizó con tiempo fresco y a veces húmedo, que no impidió, salvo excepciones, el desarrollo normal de la recogida de uva. La calidad media ha sido buena.

### COMPOSICIÓN

La fuerza de este vino viene dada por la nobleza del Tempranillo de la zona de Fuenmayor y Cenicero y la potencia de la Gamacha.

### VIÑEDOS

VIÑA ARDANZA son 50 Has. de Tempranillo situadas en Fuenmayor. Y de este pago y de otros circundantes es de donde proviene el Tempranillo. La Gamacha procede de la Rioja Baja.

### CRIANZA

Una vez acabadas las fermentaciones alcohólica y maloláctica pasa a barricas en Julio del 94. Tras 7 trasiegos artesanales, hechas cada una de seis en seis meses, se embotella en Enero del 98.

### ANÁLISIS

Grado: 13,0 %

Acidez total: 5,4 gr./l.

Acidez volátil: 0,77 gr./l.

Extracto seco: 28,4 gr./l.

### CATA

El color es brillante rojo cereza. El aroma es pleno, conjunción perfecta de las especias dulces del roble y la frutalidad y camosidad de la uva. El sabor es franco al comienzo y, según lo vamos degustando aparece más rotundo y fuerte. Al final, el retrogusto es largo y agradable. Quizás la cosecha 93 tenga un punto más de acidez que otras.