



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: **1994**

LA COSECHA

La alta graduación alcohólica, el buen color, extracto, pH y acidez adecuados, nos inducen a creer que esta cosecha podrá equipararse a las grandes añadas de Rioja. El clima ha sido el factor determinante de estos resultados: el invierno, con temperaturas superiores a las normales y muy pocas precipitaciones, incidió en un adelanto vegetativo notable que se retrasó ligeramente en el mes de abril debido al frío. Volvió a recuperarse en verano, merced a una climatología benigna, que tuvo como consecuencia que las uvas en la primera quincena de septiembre estuviesen ya a punto para la vendimia. Las lluvias caídas en algunos días concretos de dicho mes hicieron engordar los racimos, traduciéndose en un aumento de la cosecha, que no incidió en la calidad del producto final. La cantidad fue de unos 244 millones de kilos (171 millones de litros). Esta cifra puede considerarse normal en Rioja en esos años, aunque inferior a la necesitada por la fuerte demanda que actualmente tiene nuestra Denominación. Debemos señalar fundamentalmente que las uvas entraron en los lagares en un estado de sanidad muy bueno y que las fermentaciones fueron rápidas y perfectas, parámetro éste que incide en la calidad futura de los vinos destinados a crianza y reserva.

COMPOSICIÓN

Tempranillo de la Rioja Alta. Se añade, como siempre, Gamacha..

VIÑEDOS

VIÑA ARDANZA se encuentra en el municipio de Fuenmayor. Son 50 Has. de terreno plantadas de Tempranillo. La Gamacha procede de la Rioja Baja. Se completa con otras fincas propiedad de la bodega en la Rioja Alta, que se seleccionan cada año.

CRIANZA

Tras la fermentación alcohólica y maloláctica pasa a barricas en Mayo del 95. Después de 7 trasiegas artesanales, hechas de seis en seis meses, a la luz de la vela, se embotella en Noviembre del 98.

ANÁLISIS

Grado: 13,0 %

Acidez total: 5,75 gr./l

Acidez volátil: 0,67 gr./l

Extracto seco: 31,5 gr./l

CATA

El color es brillante rojo cereza, oscuro, con capa acentuada. El aroma es envolvente, conjunción perfecta de los olores vinosos propios de la uva con los de la crianza en barrica de roble americano. De sabor camoso, potente, tánico, especiado, redondo; es un vino corpulento, fuerte, vigoroso, pero con todos sus sabores íntimamente ligados dando un todo armonioso y elegante. El retrogusto es largo, dejando una agradable sensación en la boca durante largo tiempo.