

La Rioja Alta, S.A.



VIÑA ARDANZA 2005

LA COSECHA

Una excelente añada que nos permitió seleccionar las uvas óptimas para elaborar este Viña Ardanza. Durante todo el ciclo nuestros viñedos disfrutaron de un perfecto desarrollo gracias a una climatología muy favorable. Las lluvias fueron moderadas y tuvieron una distribución apropiada, asegurando así una muy buena brotación. El Tempranillo cuajó correctamente mientras que la Garnacha ofreció racimos muy sueltos y con un tamaño de grano pequeño, propiciando así la obtención de uvas de gran calidad. Iniciamos la vendimia a primeros de octubre, con temperaturas diurnas moderadas y frescas por la noche, lo que provocó que la maduración de los azúcares fuese acorde con la maduración fenólica, condición ideal para la calidad. La uva accedió a bodega con un perfecto estado sanitario y con unos parámetros analíticos que auguraban una cosecha extraordinaria y que oficialmente fue calificada como 'Excelente'.

COMPOSICIÓN

El 80% es Tempranillo y el 20% Garnacha. La uva Tempranillo procede de nuestros fincas La Cuesta y Montecillo, de 30 años de edad, ubicadas en Fuenmayor y Cenicero. La Garnacha proviene de viñas viejas plantadas en vaso a 600 m. de altitud en Tudelilla (Rioja Baja), en parcelas colindantes a nuestra 'Finca La Pedriza'.

ELABORACIÓN

Vendimia selectiva en cajas y transporte refrigerado. Tras las fermentaciones, los vinos pasaron a bodega en mayo de 2006. El Tempranillo permaneció 36 meses en roble americano de 4 años de edad media y la Garnacha, redujo su crianza a los 30 meses en barricas de 2 y 3 vinos de roble americano. Los vinos fueron trasegados manualmente en seis ocasiones. En julio de 2009 pasó a botella.

CATA

Rojo rubí, cubierto, capa media alta con borde naranja. Aroma vivaz, limpio e intenso, con notas balsámicas y especiadas de vainilla, nuez de coco y pimienta negra que permiten apreciar suaves aromas de frutas negras. En boca se presenta con buena estructura, equilibrado en acidez y alcohol, con unos taninos dulces y pulidos. En el largo retrogusto vuelve a aparecer la frescura de frutas negras acompañada de notas especiadas de maderas nobles. Un vino óptimo para acompañar parrilladas de carnes, asados, caza menor, quesos semicurados, embutidos ibéricos, etc.

- Grado: 13,7% en volumen
- Acidez Total: 6,2 g/l (tartárico)
- Az. Reduct: 1,6 g/l
- pH: 3,56

➤ Temperatura de servicio: 17 °C

➤ Disponible en:



150 cl.



75 cl.



37,5 cl.

Enero 2014