



Equilibrio, sedosidad y potencia. Emblemático.

COSECHA

Una magnífica cosecha, con vinos que destacan especialmente por su profundidad y persistencia. La brotación del viñedo se desarrolló en fechas habituales, con una primavera con lluvias moderadas y bien distribuidas a lo largo del ciclo vegetativo. Pese a la sequía y altas temperaturas estivales, los vinos de esta añada gozan también de un gran equilibrio entre la acidez y el grado alcohólico, así como una alta intensidad y calidad aromática y una excelente madurez de sus taninos, otorgándoles suavidad y redondez en boca.

VIÑEDOS, VARIEDADES Y CRIANZA

El Tempranillo (80%) procede de nuestros viñedos de La Cuesta y Montecillo, de más de 30 años y con suelos predominantemente arcillocalcáreos, en Fuenmayor y Cenicero. Las uvas de la variedad Garnacha (20%) provienen de La Pedriza en Tudelilla, viñedo de 70 ha situado en la Rioja Oriental a una altitud de 550 m, con suelos profundos de cantos rodados y con unas condiciones inmejorables para el cultivo de esta variedad.

Iniciamos la vendimia de estas parcelas a finales de septiembre. Tras su recogida manual, depositamos los racimos en cajas de 20 kg que transportamos refrigeradas a la bodega. Tras su paso por las mesas de selección óptica, solamente aquellas uvas con una maduración perfecta formaron parte del coupage del vino. Finalizadas las fermentaciones, los vinos seleccionados pasaron a barrica en febrero de 2017 iniciando su crianza por separado: el Tempranillo durante 36 meses, con seis trasiegos manuales y en roble americano de 4 años media y la Garnacha durante 30 meses, con 5 trasiegos manuales, en barricas de 2 y 3 vinos. Embotellado en junio de 2020.



PRESENTACIONES



DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol pH
14,5% Vol **3,61**

Acidez Total IPT Temperatura
de servicio
5,3 g/ **64** **17°**

MARIDAJE

Platos principales, todo tipo de carnes y guisos y postres con cobertura de chocolate. Ideal como copa de sobremesa.

NOTAS DE CATA

Color rojo granate intenso, con borde limpio. En nariz destaca por su gran intensidad aromática, con notas especiadas y balsámicas de regaliz, clavo, nuez moscada y pimienta negra, envolviendo un sutil recuerdo de frutas rojas maduras: cereza licorosa y mermelada de frambuesa. Su boca es muy equilibrada, fresca, con gran amplitud de sabores y unos taninos suaves y redondos, que dan paso a un especiado y balsámico retrogusto final. Un Viña Ardanza en plenitud y con una larga vida por delante.