

La Rioja Alta, S.A.
BODEGAS FUNDADAS EN 1890



Avenida de Vizcaya, 8 – 26200 Haro (La Rioja) – Spain

VIÑA ARDANZA – RESERVA 1985

LA COSECHA:

Fue una cosecha anómala. El ciclo vegetativo de la vid fue de 188 días y la producción de 170 millones de litros, bastante superior a la media de los últimos años. Psicológicamente se esperaba una débil cosecha, pero la cantidad producida no ha tenido precedentes. Los vinos de zonas altas y vendimias tardías son excelentes. Especialmente la sub-zona Rioja Alta, dio caldos completísimos. Oficialmente la cosecha fue calificada como "Muy Buena", aunque para La Rioja Alta, S.A. fue la mejor desde la mítica cosecha de 1970.

COMPOSICIÓN:

Algo de Mazuelo y Graciano acompañan al Tempranillo (75%), que es la variedad base y a la Garnacha (20%).

VIÑEDOS:

La Garnacha proviene de nuestros viñedos de Tutelilla, mientras que el Tempranillo y el Mazuelo son originarios de la finca Viña Ardanza de Montecillo y de viticultores de Cenicero, Ollauri y otros municipios todos ellos de Rioja Alta.

CRIANZA:

9 meses en tinas de madera, tras realizar la primera fermentación en acero inoxidable.

3,5 años en barrica de roble americano con un total de siete trasiegos.
Embotellado en Diciembre de 1989.

DATOS ANALÍTICOS:

Grado alcohólico: 12.9°
Acidez volátil acética: 0.75 gr./l.
Acidez total tartárica: 5.5 gr./l.
Extracto seco: 29.2 gr./l.

CATA:

Al verterlo en la copa, destaca su color rojo cereza con matices dorados. Es muy limpio y brillante, con capa muy acentuada. La glicerina es evidente en el vidrio, probando su perfecta fermentación. El aroma es fragante, muy complejo y persistente. En la boca se muestra como un tinto de gran cuerpo –quizá algo más que añadas precedentes-, lleno, pleno, vigoroso y a la vez aterciopelado, untuoso y cálido. Retrogusto persistente y profundo, con un deje a tostado. La sensación final es de gran armonía y equilibrio. Es quizá el Viña Ardanza más completo desde 1970. Su temperatura ideal de servicio son los 18° C.