



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: **1989**

LA COSECHA

La cosecha 1989 fue amplia, superior a los tres años anteriores, con 164 millones de litros. La maduración se desarrolló a trompicones: muy rápida hasta principio de Septiembre y después ralentizada. La Viura ligó mal, dando poca uva y consiguientemente, de mayor calidad. El Tempranillo tuvo una maduración retrasada. Las primeras fermentaciones fueron irregulares, debido a un otoño cálido y las segundas fueron delicadas en algunas bodegas. Vinos blancos, en general, buenos y tintos bien dotados, de gran calidad, semejantes a 1.985. El Garnacho, en Rioja Baja, sorprendió en maduración, superando los 16°.

COMPOSICIÓN

Tempranillo en un 70%, siendo completado con un 25% de Garnacho y el resto Mazuelo y Graciano.

VIÑEDOS

El Tempranillo procede de nuestros viñedos en Cenicero y Fuenmayor y el Garnacho de Tudelilla en la Rioja Baja.

CRIANZA

Primera fermentación en depósitos de inox con temperatura controlada. 9 meses en tinajas, realizando la fermentación maloláctica. Pasó a barricas a finales del verano y principios del otoño de 1990, antes de vendimias. Se realizaron durante los 42 meses de crianza 7 trasiegos artesanales. Se embotelló en Abril/Mayo de 1994.

ANÁLISIS

Grado: 13,0 %

Acidez total: 5,3 gr./l.

Acidez volátil: 0,85 gr./l.

Extracto seco: 30,8 gr./l.

CATA

Nos encontramos ante un tradicional VIÑA ARDANZA. El color rojo oscuro, pareciéndose al color de las cerezas "picotas", es intenso y limpio, y nos va descubriendo un vino bien estructurado. Al iniciar la cata, descubrimos un aroma envolvente, sedoso y fragante que recuerda a especias. En la boca se nota la potencia del vino al primer sorbo que según se va paladeando, muestra toda su plenitud y vigorosidad. El retrogusto final es largo y agradable, dejando constancia del gran cuerpo de este vino.