



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: **1995**

LA COSECHA

Durante el ciclo vegetativo de la vid, las condiciones climáticas fueron las ideales para obtener una cosecha de calidad extraordinaria. En primavera, el cuajado fue bueno. El verano, seco y caluroso, fue también favorable para la calidad de la uva. Ya en otoño, las lluvias de mediados de septiembre hicieron engordar los racimos, aunque al mismo tiempo crearon incertidumbre en los agricultores y bodegueros, que no se sentían muy seguros respecto a la maduración final del fruto. Una vez más, los que esperaron un poco, antes de comenzar la recolección, acertaron. El sol brilló durante toda la vendimia; las temperaturas fueron altas, favoreciendo la perfecta maduración de los racimos; la lluvia no hizo acto de presencia. Todo fue positivo. El grado Baumé ha estado comprendido entre 12,5 y 14,0°, con un promedio de 13,0°. La acidez, en mosto, se situó entre 6,50 y 8,50 gr/l. (en tartárico). Estos valores, tanto el grado como la acidez, son superiores a los de años precedentes. El color fue intenso y la sanidad excelente. Como toda gran cosecha - recuérdense las de los años '64, '70 e incluso la del '85 -, la excelente calidad fue acompañada por una adecuada cantidad de uva. Los vinos resultantes son de color vivo e intenso, bien estructurados y equilibrados, muy aptos para Reservas y Grandes Reservas.

COMPOSICIÓN

Tempranillo en torno a un 80 % y, el resto, Gamacha.

VIÑEDOS

El viñedo Viña Ardanza se encuentra en Cenicero, municipio de la zona Rioja Alta. De este viñedo procede una gran parte del Tempranillo; el resto, de una selección de nuestras viñas ubicadas también en Rioja Alta. La Gamacha es de Tudelilla, de la zona de Rioja Baja.

CRIANZA

Las fermentaciones alcohólica y maloláctica se hicieron seguidas, durante el otoño. Después de los "deslios" invernales, el vino pasó a barrica en abril de 1.996. Cada seis meses se trasegaron, una a una, las barricas de roble americano que contenían este vino. A la luz de la vela, sin prisas, fue decantándose el vino hasta separar perfectamente el "turbio" del "claro". En Octubre del 1.999 se embotelló .

ANÁLISIS

Grado: 13,0 %

Acidez total: 6,4 gr/l. en ácido tartárico

Acidez volátil: 0,77 gr/l.

Extracto seco: 32,2 gr/l.

CATA

Las características de la cosecha '95 potencian este Viña Ardanza. El color es rojo cereza oscuro, sin llegar a ser "picota". El aroma es complejo, fino y perdurable. Es un vino con cuerpo, elegante y, al mismo tiempo, poderoso y fuerte. El retrogusto es persistente, largo y distinguido. Está en un momento ideal para ser consumido, aunque debido a los potenciales de la cosecha, mejorará en los años venideros.