



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: **1996**

LA COSECHA

Tras un otoño e invierno suaves, se inicia la brotación de una manera irregular. El ciclo vegetativo se desarrolló en inmejorables condiciones, con una pluviometría adecuada aunque algo más elevada que en años anteriores. Esto, junto a un magnífico estado sanitario, permitía prever una gran cosecha en cantidad y calidad a finales de agosto. El desarrollo de la vendimia durante septiembre y octubre se vio condicionado por la irregularidad climatológica, que ralentizó la maduración e incrementó el volumen de cosecha. El grado Baumé ha estado comprendido entre 12,0 y 13,5°, con un promedio de 12,8° en el conjunto de la denominación. La acidez, en mosto, se situó entre 7,50 y 8,50 gr/l. (en tartárico). Estos valores, tanto el grado como la acidez, son superiores a los de años precedentes. Los vinos resultantes son de color intenso, bien estructurados y equilibrados, muy aptos para crianza en barrica. Una gran cosecha, que no ha tenido la fama que le corresponde al ser precedida por la 94 y 95.

VIÑEDOS

El 75% del coupage es Tempranillo y el 25% restante Gamacha. El pago Viña Ardanza, de 28 años de edad, se encuentra en Fuenmayor, municipio de la zona Rioja Alta. De este viñedo procede una gran parte del Tempranillo. El resto proviene de una selección de nuestras viñas ubicadas también en Rioja Alta. La Gamacha es de la subzona Rioja Baja.

CRIANZA

Las fermentaciones alcohólica y maloláctica se realizaron ya en las nuevas instalaciones, consideradas entre las mejores existentes a nivel internacional. Después de los "deslíos" invernales, el vino pasó a barrica en abril de 1.997. 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". El vino se embotelló en Julio del 2000.

ANÁLISIS

Grado: 13,3 % en volumen

Extracto seco: 32,8 gr./l.

Acidez total: 6,46 gr./l., en ac. tartár.

Acidez volátil: 0,78 gr./l.

CATA

Color rojo cereza en el fondo, con ligeros ribetes iodados en el borde de la copa. Aroma complejo, intenso, con tonos de fruta madura, especias y torrefactos. En boca se presenta sedoso, equilibrado debido a su cuidada crianza en madera. Retrogusto largo, complejo, persistente, lo que hace prever una larga vida.