

RA

primavera 2016

# Top 50 Wines

*La Rioja Alta, S.A.*  
in America's Best Restaurants



The Wine Merchant  
**TOP 100**

WINNER

Y ADEMÁS...  
MEJOR  
TINTO  
DEL  
MUNDO

*La Rioja Alta, S.A.*

# Sumario

<b>Editorial</b>	<b>3</b>
<b>Secretos del embotellado</b>	<b>4</b>
<b>La Revolución de los Culpables</b>	<b>5</b>
<b>La Rioja Alta, S.A. conquista a la restauración americana</b>	<b>6</b>
<b>La Cata del Barrio de la Estación 2016</b>	<b>8</b>
<b>De Haro a Ruanda y Etiopía</b>	<b>9</b>
<b>Áster Finca El Otero 2012, el mejor vino del mundo</b>	<b>10</b>
<b>Cata Los 90+ en Donostia-San Sebastián</b>	<b>12</b>
<b>Vendimia manual vs mecánica</b>	<b>14</b>
<b>Templos para comprar vino</b>	<b>16</b>
<b>El alma (2015) de O Rosal</b>	<b>18</b>
<b>Breves y concurso</b>	<b>20</b>
<b>Nuestras bodegas y vinos</b>	<b>22</b>

## VOCABULARIO ENOLÓGICO

¿Qué es un bozal?

Edita: La Rioja Alta, S.A. Dpto. de Comunicación  
prensa@riojalta.com  
Av. de Vizcaya, 8. 26200 Haro (La Rioja)

Diseño y maquetación: mastres.com

# Invertir en los mercados

Más allá de la indiscutible y lógica alegría que provocan al ser recibidas, hay noticias que refrendan que el camino elegido es el adecuado. Nos referimos a nuestra reciente designación como primera bodega no americana en el listado internacional de vinos favoritos en los mejores restaurantes de Estados Unidos. Por encima de puntuaciones y premios, que por supuesto también nos enorgullecen, ese escalafón publicado por la prestigiosa 'Wine&Spirits' es para nosotros una de las grandes satisfacciones de los últimos años.

Este magnífico resultado supone, además del mejor puesto para el vino español en los 27 años de historia de esta encuesta, un notable ejemplo de cómo algunas empresas de pequeño y mediano tamaño hemos sido capaces de remar contra la profunda crisis económica logrando aumentar calidades, imagen, distribución y ventas en algunos de los mercados más competitivos que existen como el del vino en Estados Unidos.

Alcanzar esa primera fila internacional no ha resultado sencillo. Para pasar de exportar el 22% en 2008 al 60% este año 2016 hemos debido renovar nuestras estructuras internas, adaptando el producto y la comercialización a las nuevas circunstancias y subiendo paralelamente nuestros precios de venta. Es decir, innovando en el plan empresarial, invirtiendo en los mercados y no simplemente limitándonos a bajar precios para exportar más. Todo lo contrario. Hoy, nuestros precios medios de venta son un 25% superiores en la exportación que en el mercado nacional.

A futuro impulsaremos más si cabe esa apuesta decidida por continuar prestigiando nuestras marcas y por reforzar la relación directa con los diferentes mercados internacionales mediante oficinas comerciales propias en destino y viajes constantes de nuestro equipo desde la bodega para mantener el trato personal con nuestros importadores, tiendas, restaurantes, prensa especializada y clientes finales. Un camino que promete, seguro, muchas más alegrías.

# Secretos del embotellado

Tras la crianza en barrica, el embotellado es un proceso muy importante que requiere mucha atención para que el vino continúe con su evolución, mejore sus características y, por último, llegue a su destino final: nuestros paladares.

Lo primero que debemos hacer es preparar el vino para que aglutine todas las condiciones que aseguren que es estable sin que se resientan sus cualidades. Por eso es esencial tener un exhaustivo conocimiento del historial de ese vino desde la viña y, además, prever cuál puede ser su evolución.

Tras su paso por barrica examinamos el vino mediante catas y análisis de componentes como grado, acidez total, pH, etc. Además, diferentes pruebas determinarán su estabilidad para evitar, por ejemplo, precipitaciones futuras.

Posteriormente varios procesos nos ayudarán a conservar esta estabilidad sin dañar su calidad. Entre los más relevantes destacamos:

**Clarificación:** mediante sustancias como gelatinas o albúmina de huevo, provocamos su enturbiamiento, formando unas partículas gruesas que arrastran al fondo al resto, dejando el vino limpio y brillante. Así evitaremos que se originen posos no deseados y mejoraremos las características organolépticas.

**Filtración:** mediante filtros retenedores con poros de diferentes tamaños, separamos las partí-

culas en suspensión. Así bloqueamos sustancias inorgánicas y microorganismos como levaduras, bacterias y hongos.

**Adición de estabilizadores:** generalmente se emplean conservantes que evitan oxidaciones y el desarrollo de microorganismos no deseados. Los más comunes son el anhídrido sulfuroso y al ácido ascórbico. Por eso en las etiquetas de (casi) todos los vinos aparece la leyenda '*Contiene sulfitos*'.

Posteriormente las botellas nuevas pasan por la lavadora de interiores y se someten a un chorro de agua a presión. Tras su escurrido, se realiza el llenado por gravedad, impidiendo que se forme espuma y que el vino se derrame. Antes de pasar a la taponadora, un dispositivo controla el nivel de llenado realizando un vacío previo que evite una sobrepresión de las botellas que pudiera causar rezumes o la salida del corcho. Finalmente se colocan en jaulones metálicos que son volteados quedando en posición horizontal para que el vino esté en contacto con el corcho. Así aguardarán el momento de su encapsulado, etiquetado y posterior disfrute.



@AbelValdenebro

SANTIAGO RIVAS (COLECTIVO DECANTADO)

## La Revolución de los Culpables

Somos Colectivo Decantado, un grupo de gente que escribe en redes sociales sobre vino. Somos eso. Sólo eso.

Cada día varios post. Eso significa que cada día bebemos varios vinos. Cada día, cada mes. Cuatrocientos.

Con tan intensa producción creativa se pueden imaginar que probamos de todo: Europa del Este, Central y Mediterránea, islas, África, América, vinos de viñas en volcanes, Denominaciones de Origen extintas o referencias que hay gente que piensa que no existen, que son leyendas. Sí: catamos leyendas.

Y luego nos preguntan, en España ¿Con que D.O. te quedas? Con Rioja. Y... ¿del Mundo? Con Riojas viejos.

No llegamos a los 40 años, nuestra imagen es relajada, nuestro verbo contundente, somos independientes: jamás nos han pagado por escribir. Lo que leéis ahora mismo no es excepción.

No queremos impresionar a nadie, no queremos ser trendies, no queremos estar en la vanguardia. Queremos beber bien y divulgar una cultura hecha por una industria que no lo tiene fácil, porque nadie

bebe vino, se comunica muy mal, y encima, a veces, se ve con recelo recomendar la Rioja más clásica. Nuestro mayor patrimonio.

Esa es la que destaca La Rioja Alta, S.A.: Viña Ardanza, Gran Reserva 904 o Gran Reserva 890. El tridente ofensivo de referencia de una de las D.O. más importantes del mundo.

De Gran Reserva 904 recordamos 1981, 1997 y 2001. Y vemos un 2005 (el actual) con un potencial asombroso. Porque son vinos de una delicadeza y elegancia disfrutable ahora y dentro de treinta años. Una "904 experience", ochentera o setentera, es para no perdérsela.

Y sí, hay un buen número de zonas emergentes que están haciendo enormes vinos. Para esos elaboradores de culto, las maneras de La Rioja Alta, S.A. son un referente.

Porque ya os decimos que quien conoce el pasado crea el futuro.

Qué mejor momento que ahora; qué mejor lugar que aquí.

# Wine&Spirits

27<sup>TH</sup> ANNUAL RESTAURANT POLL

## La Rioja Alta, S.A. conquista a la restauración americana

Primera bodega no americana en la lista de vinos favoritos en los mejores restaurantes USA

**W&S Restaurant Top 50**  
The Most Popular Wines in America's Top Restaurants

1	Cakebread Cellars	\$95	25	Produttori del Barbaresco	\$92
2	Jordan Vineyard & Winery	\$111	27	La Crema	\$49
3	Merry Edwards	\$84	28	Flowers	\$107
4	La Rioja Alta	\$90	29	Argyle	\$66
5	Marchesi Antinori	\$124	30	Angelo Gaja	\$151
6	Duckhorn Vineyards	\$100	31	Ridge Vineyards	\$159
7	Lucien Crochet	\$72	32	Frank Family	\$79
8	Caymus Vineyards	\$159	33	Louis Martini Winery	\$56
9	Justin	\$76	34	Calera	\$59
10	Silver Oak Wine Cellars	\$163	35	Ladera Vineyards	\$72
11	R. López de Heredia	\$79	36	Ramey	\$93
12	The Prisoner Wine Co.	\$93	37	Faust	\$112
13	Stags' Leap Winery	\$77	37	Ferrari-Carano	\$57
14	Stag's Leap Wine Cellars	\$110	39	Bastianich	\$77
15	Catena	\$37	39	Chateau Montelena	\$94
16	Sonoma-Cutrer Vineyards	\$55	41	Frescobaldi	\$61
17	Frog's Leap Winery	\$73	41	Yeuve Clicquot	\$130
18	Billecart-Salmon	\$133	43	Do Ferreira	\$61
19	Heitz Wine Cellars	\$88	44	Joel Gott	\$37
19	Chateau Ste. Michelle	\$41	45	Mark West	\$36
21	Columbia Crest	\$30	46	Muga	\$55
21	Hess Collection	\$47	46	Rombauer Vineyards	\$69
23	Cristom Vineyards	\$82	48	Patrick Pluize	\$75
24	Franciscan Estate	\$61	48	Soter Vineyards	\$80
25	Kistler Vineyards	\$128	48	Unti Vineyards	\$49

Sin lugar a dudas, La Rioja Alta, S.A. es uno de los grandes nombres propios de la encuesta anual a los mejores restaurantes americanos publicada recientemente por la influyente revista 'Wine&Spirits'. Nuestra bodega de Haro ha obtenido una brillante cuarta posición en el listado de preferencias internacionales de los consumidores. Teniendo en cuenta que las tres primeras clasificadas son californianas, podemos afirmar con rotundidad que somos la bodega no americana favorita de los comensales en EE.UU.

Este cuarto lugar es el mejor puesto obtenido por el vino español en los 27 años de historia de una consulta que cuenta con gran impacto mediático en América. Somos, además, la única bodega española que ha logrado situarse en el Top 10 de este relevante ranking mundial.

Consultados por las marcas españolas más populares y demandadas entre su clientela, los propietarios de los establecimientos consultados han situado en los tres primeros puestos al Gran Reserva 904, Viña Ardanza y Viña Alberdi, colocando así a

**Única bodega española en el Top 10, obtiene el mejor puesto de la historia para el vino nacional en esta prestigiosa encuesta**





LA CATA DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN 2016

# ¡Un plan perfecto!

Se acerca poco a poco la gran fecha. El 17 de septiembre viviremos la segunda edición de este gran evento enoturístico que se desarrollará en nuestro mítico Barrio de Haro. Un lugar único, la mayor concentración de bodegas centenarias del mundo, en la cuna del gran vino de Rioja. Siete prestigiosas bodegas abrimos nuestras puertas para que miles de visitantes disfruten de la gran fiesta de la cultura del vino español.



LA CATA DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN  
 HARO STATION WINE EXPERIENCE

Les recordamos que las entradas pueden adquirirse a través de las webs [www.lacatadelbarriodelaestacion.com](http://www.lacatadelbarriodelaestacion.com) y [www.entradium.com](http://www.entradium.com) por 50€, aunque aún hay entradas disponibles en la venta anticipada con un precio reducido de 40€. El acceso incluye la degustación de 14 grandes vinos (dos por bodega) y siete tapas riojanas, así como actividades relacionadas con el vino desarrolladas en cada una de las bodegas, música en vivo, etc.

Para esta segunda edición se han diseñado diversos paquetes de viaje, tanto a nivel nacional como internacional, con el fin de ofrecer un fin de semana inolvidable en Haro y su comarca.

**Paquete nacional:** incluye dos noches de alojamiento en hoteles de 3 y 4 estrellas en Haro y su entorno; la entrada a La Cata del Barrio de la Esta-

ción correspondiente; los desplazamientos al evento desde los hoteles; y un seguro de viaje.

**Paquete internacional:** tomando como referente el aeropuerto de Bilbao, incluye dos noches de alojamiento en hoteles de 4 estrellas, tanto en Bilbao como en el entorno de Haro; la entrada y los desplazamientos al evento desde los hoteles; seguro de viaje; y una visita opcional al museo Guggenheim de Bilbao.

Será, nuevamente, una jornada inolvidable con el vino como protagonista de un destino que ya supera los 100.000 visitantes al año, de los cuales el 25% son internacionales.



Presentación en Madrid.

# De Haro a Ruanda y Etiopía

Es una de las noticias que más nos gusta compartir. Hablamos del destino del 0'7% de nuestros beneficios netos anuales que desde 2007, por decisión unánime de nuestros accionistas, destinamos a proyectos vinculados con la agricultura en el Tercer Mundo. Este año, Ruanda y Etiopía verán crecer nuestra pequeña semilla.



No ha sido sencillo seleccionar, entre todos los proyectos presentados a nuestra convocatoria 2016, a los dos elegidos. Finalmente, tras varios meses de estudio de todas las propuestas recibidas, nuestro Comité de Asignación ha decidido que las ONG Medicus Mundi y Derandein sean las encargadas de desarrollar sus programas de cooperación en Ruanda y Etiopía gracias a nuestro apoyo financiero.

En el primer caso, se trata de la quinta etapa del proyecto 'Dukora Tujy Imbere' que Medicus Mundi afronta desde 2007 en el país ruandés. En este caso, durante 9 meses, nuestro impulso servirá para aumentar la producción de 7 cooperativas de

mujeres, contribuir al proceso de empoderamiento personal y comunitario y, además, promover conocimientos en materia de salud sexual y reproductiva. Para ello, está prevista, por ejemplo, la instalación de una cisterna, la reparación de invernaderos, la adquisición de máquinas de fabricación de zapatos, la construcción de establos o el comienzo de una plantación bananera. Todo ello acompañado de un proceso de formación para la correcta gestión de la cooperativa.

Por su parte, la Fundación Derandein comenzará en julio con su programa en Etiopía en el que buscará mejorar los conocimientos en agricultura y apicultura de 145 hogares en la región de Tigray. Durante un año, un completo programa de formación permitirá que estas familias adquieran técnicas de cultivo de hortalizas y frutales y, además, aprendan la cría de abejas con sus propias colmenas para que puedan comercializar su propia miel e incrementar así los beneficios personales y de la comunidad. Un pequeño impulso en un país que atraviesa su peor sequía en 30 años con unas consecuencias alimentarias devastadoras.





© Daniel L. Pose

THE WINE MERCHANT TOP 100 (UK)

## Áster Finca El Otero 2012 El Mejor Tinto del Mundo

La puesta de largo del nuevo Áster Finca El Otero 2012 no ha podido ser mejor. Unas semanas antes de presentar en todos los mercados esta nueva cosecha así como la renovada imagen de nuestro vino 'Top' de Ribera del Duero, conocíamos la gran noticia: la revista inglesa 'The Wine Merchant' le concedía su premio al mejor vino tinto internacional -Best Red Trophy-.

Se trata de un galardón que convierte a Áster Finca El Otero 2012 en el vino tinto más destacado en la cata ciega independiente realizada por las principales tiendas especializadas

del Reino Unido y en la que han participado casi 500 referencias de todo el mundo.

Por si fuera poca, la reciente publicación del Top 100 de esta influyente publicación británica ha significado otra gran doble alegría para nosotros. Viña

Alberdi 2010 y Gran Reserva 890 de 2004 acompañan a Áster Finca El Otero 2012 en este exclusivo listado, situándonos como la segunda bodega del mundo y primera española con mayor representación en dicha selección.



WINNER

## OTRO GRAN PASO SOBRE EL TERRUÑO DE ÁSTER

Ha transcurrido una década desde que, aquellas uvas que vendimiamos en la pequeña Finca El Otero, nos concedieron años después una de las más gratas sorpresas enológicas en la trayectoria de nuestra bodega. Aquel 2006 significó, sin duda, un antes y un después en la andadura de Áster. La calidad, carácter y personalidad que descubrimos en aquel vino tan especial, nacido del único viñedo ya plantado cuando iniciamos nuestra andadura en tierras burgalesas, motivó un rotundo cambio de estilo y línea en la bodega, con la presentación de una nueva marca, Áster Finca El Otero, bajo la que disfrutar del mejor vino de la casa.

Desde entonces, las cosechas 2009 y 2010 han supuesto sucesivos hitos en la evolución enológica de este magnífico vino de terruño, en el que la tipicidad, la mineralidad y la fruta conviven de manera exquisita con la potencia y elegancia tan características de una de las zonas vinícolas más prestigiosas de España.

Hoy damos otro paso más. Presentamos, con una renovada y elegante imagen desarrollada por el estudio de Marta Lojo, la añada 2012 de este vino que nuevamente sorprenderá al amante de los grandes vinos de Ribera del Duero por ese delicado equilibrio entre

estructura, tanicidad, noble fuerza, complejidad y, a la vez, una suavidad envolvente y fascinante.

Es el secreto que esconden las 26.900 exclusivas botellas que, tras un exhaustivo proceso de selección en el viñedo y en la bodega, finalmente hemos elaborado. Son 26.900 grandes pasos...para seguir disfrutando.

## ASÍ ES LA FINCA EL OTERO

Esta parcela es la única ya plantada cuando iniciamos, en el año 1988, nuestra andadura en la Ribera del Duero. Se trata de una pequeña finca de 7,5 hectáreas, ubicada en laderas de erosión suave y en una zona seca y poco fértil. Un suelo franco-arenoso con buena aireación y orientación norte-sur, que ofrece, con producciones muy bajas, unas uvas Tinta del País de muy alta calidad, con un alto componente aromático y taninos dulces y elegantes que dedicamos a este vino, exclusivamente en las cosechas más excelentes.

## EL VINO, SEGÚN NUESTRO ENÓLOGO

“Cuando lo disfruten van a sentir la fuerza de un vino sabroso, potente, con mucha estructura pero, a la vez, equilibrado en acidez y alcohol, con unos taninos marcados pero redondos y pulidos. Este Áster Finca El Otero 2012 es especialmente largo y armonioso y está marcado por una notable mineralidad con agradables recuerdos de confitura de fruta negra, especiados, balsámicos y regaliz negro. Su profundo y persistente final es todo un regalo para nuestros sentidos”





## Cata Los 90+ en Donostia-San Sebastián

Bajo el lema “Nos une la cultura del vino-Ardoaren kulturaren inguruan bat eginez” el pasado jueves 19 de mayo vivimos una jornada muy especial en San Sebastián. Coincidiendo con la capitalidad europea 2016 de la ciudad donostiarra, organizamos en el Hotel de Londres y de Inglaterra un Salón en el que cerca de un millar de clientes, amigos y socios del Club de Cosecheros disfrutaron, en mesas monográficas, de nuestros vinos más premiados por la crítica nacional e internacional y que componen el que denominamos nuestro ‘Club 90+’. Una oportunidad única de catar, entre otros, los Gran Reserva 890 y Gran Reserva 904 o el recientemente elegido ‘Mejor Tinto del Mundo’ en los ‘The Wine Merchant’ de Inglaterra, Áster Finca El Otero 2012.

Pero además quisimos aprovechar la cita para rendir homenaje a una de nuestras marcas más

afamadas en todo el mundo, Viña Ardanza, mediante una exclusiva cata vertical de tres grandes cosechas que representan el ayer, hoy y mañana de este vino. Así, los asistentes pudieron degustar la añada 2001 [tercer ‘Reserva Especial’ de la historia de Viña Ardanza], la añada 2007 servida en un impresionante botellón de 12 litros y la cosecha 2008, próxima añada de esta emblemática referencia y en la que, por primera vez, usaremos la uva Garnacha procedente de nuestra finca La Pedriza en Tudellilla.

Desde hace muchas décadas, nuestra bodega mantiene un vínculo muy especial con San Sebastián. No en vano, hasta el año 1966 nuestra sede social estuvo domiciliada en la calle Txurruka de la capital guipuzcoana, tal y como podemos corroborar en la cartelería de la época y, además, parte del accionariado de nuestra casa procede de ‘La Bella Easo’.



Escanee este código para ver el vídeo de la cata.  
Disfrute de la galería completa de imágenes en [www.gruporiojalta.com](http://www.gruporiojalta.com)



Doble línea de selección óptica de uva en La Rioja Alta, S.A.

# Vendimia manual vs mecánica

¡Ya falta menos, apenas cuatro meses, para una nueva vendimia! Tiempo de recolección manual de nuestras mejores uvas para destinarlas a la elaboración de nuestros vinos ‘cosecha 2016’. Y subrayamos lo de manual ya que es el único modo de recogida que empleamos en nuestras más de 600 hectáreas de viñedos propios. Nos gustaría mostrarles algunas de las diferencias existentes entre nuestra vendimia manual y la cada vez más extendida vendimia mecánica.

**E**n la recolección a mano, los vendimiadores cortan la uva con la ayuda de unas tijeras o corchetes, colocando los racimos en cestas y cajas que van siendo cargadas en remolques para su traslado a la bodega. En nuestra bodega Torre de Oña (también en Áster y Lagar de Cervera), la vendimia se realiza en cajas de plástico de 20 kilos, que se van depositando a lo largo del viñedo. Es fundamental ese primer trabajo de selección que el vendimiador realiza in situ en el propio viñedo, escogiendo y cortando exclusivamente los mejores racimos.

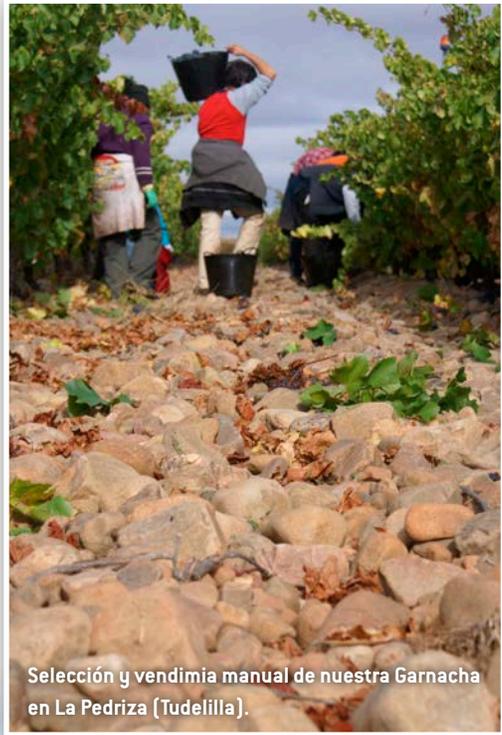
Una vez en bodega, tras su transporte refrigerado, las uvas se colocan en una mesa de selección

donde se eliminan las hojas, impurezas, granos y racimos poco maduros, dañados o en mal estado. Se trata de una operación costosa pero que, sin duda, eleva la calidad de la cosecha. Precisamente, la incorporación en la última vendimia de La Rioja Alta, S.A. de un doble sistema de selección óptica de la uva ha permitido optimizar más si cabe este delicado proceso. Tal es el éxito logrado que Torre de Oña también incorporará este año ese innovador método de clasificación.

La primera máquina para la vendimia mecánica nació en Francia a comienzos de los 70 y, desde entonces, el incremento de su utilización internacio-

nal ha sido notable. El sistema más empleado es el llamado de 'sacudida lateral' mediante tractores que van recorriendo las líneas del viñedo golpeando los pies de la cepa y provocando la caída de los granos de la uva a unos contenedores para su traslado a bodega, manteniendo los raspones insertados en la cepa. Se trata de una operación más rápida y notablemente más económica que la manual y está adquiriendo gran importancia, especialmente en zonas cálidas, donde la operación se realiza en muchas ocasiones de noche ("vendimia nocturna") por la ventaja que supone que las uvas entren frías en bodega.

Este sistema de recogida es válido para todos los sistemas de conducción de la vid, desde los vasos altos a los emparrados, aunque los sistemas en empalizada vertical tipo espalderas son los que tienen una mejor adaptación. Es muy importante que, en este caso, el traslado a bodega sea rápido debido a la importante cantidad de granos rotos que produce y, en consecuencia, una mayor cantidad de mosto fácilmente oxidable.



Selección y vendimia manual de nuestra Garnacha en La Pedriza (Tudeliilla).





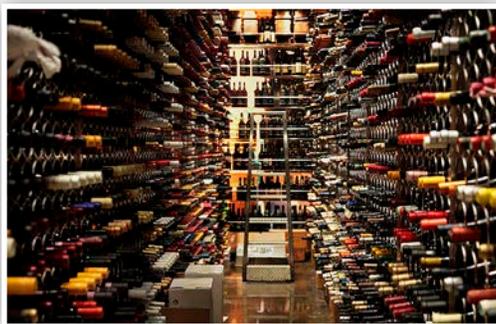
# Templos para comprar vino

Recorremos el mundo visitando algunas de las vinotecas más espectaculares del planeta. Lugares únicos y especiales en los que elegir y catar una referencia se convierte en una experiencia insuperable. Un motivo más para viajar.



## LONDRES (HEDONISM WINES)

Ubicada en el corazón de Mayfair, está considerada una de las mejores del mundo. Dos años de obras para crear un espacio extraordinario que alberga un magno tesoro: una gama exclusiva con 5.500 referencias vinícolas y 3.000 espirituosos de añadas y colecciones privadas al alcance solo de los bolsillos más poderosos.



## BARCELONA (MONVINIC)

Ocupa indiscutiblemente el número 1 de los rankings de vinotecas españolas. Monvinic es un espacio que va más allá del concepto vinoteca. Es una experiencia completa en la que el amante del vino es, simplemente, feliz. Un lugar en el que catar, degustar por copas entre las miles de referencias que se almacenan en los iPad, comer, etc. Un diseño moderno y elegante perfectamente compaginado con un servicio de primer nivel.



### BURDEOS (L'INTENDANT)

Imagine ascender por una torre de doce metros con capacidad para 15.000 botellas. Peldaño a peldaño, mientras subimos, vamos descubriendo formatos cada vez mayores, cosechas emblemáticas de bodegas de todo el mundo y, por supuesto, más de 200 'châteaux' con espacios propios.

### NEW YORK (VINTRY FINE WINES)

Es la elegancia, la modernidad y el diseño hecho tienda de vinos. Un gran espacio para deleite de los visitantes del barrio Battery Park de New York. Incabables filas paralelas que ofrecen un espectáculo serpenteante de referencias vinícolas exclusivas. Grandes vinos de todo el mundo al alcance, al menos, de la vista.



### STUTT GART (WEINHANDLUNG KREIS)

La férrea mentalidad alemana se convierte en una vinoteca futurista emplazada, además, entre viñedos. Un colorido contraste que enriquece al cliente en un espacio optimizado al máximo a base de cubos. Cada uno de ellos tiene capacidad para albergar 25 botellas. Así hasta 12.000 referencias en, apenas, 70 m<sup>2</sup>.

### LONDRES (BERRY BROS & RUDD)

Regresamos a la capital londinense para visitar esta histórica tienda fundada en 1698. Un telegrama del Titanic, anunciando que los vinos allí adquiridos no llegarían a New York, da la bienvenida a un lugar sagrado para los enófilos. Recorrer sus galerías subterráneas es una experiencia imborrable si se quiere disfrutar de este establecimiento especializado en vinos de altísima gama.



### BUDAPEST (MOM PARK)

Nadie podía imaginar una transformación así. Lo que hace unos años era un ramplón supermercado se ha convertido en un espacio de peregrinaje en el que la madera curvada es la piel de unas estanterías-botelleros que cubren paredes y techos e islas centrales que optimizan un espacio único.

# El alma (2015) de O Rosal

Son los nuevos vinos nacidos en nuestros viñedos gallegos. Fruto de la cosecha 2015, les presentamos el nuevo Albariño Lagar de Cervera y el Rosal Pazo de Seoane. Dos magníficos vinos blancos que aglutinan el alma de esta privilegiada zona vinícola a orillas del Atlántico. ¿Quieren descubrirlos?

## LAGAR DE CERVERA 2015

La nueva edición de nuestro monovarietal de uva Albariño sobresale, en palabras del enólogo de Lagar de Cervera Ángel Suárez, “por su gran intensidad aromática y sus matices de frutas de hueso, frutas blancas y su fondo de frutas tropicales”. Un vino que “despunta, en la boca, por su potencia, untuosidad y frescura, además de un final especialmente persistente y complejo”.



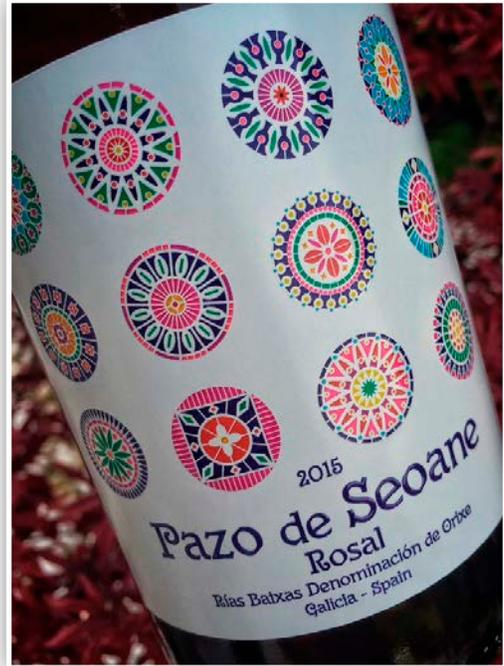
**Lagar de Cervera ha obtenido la más alta puntuación (96) en la cata de albariños 2015 de Andrés Proensa**

Es la carta de presentación de la nueva añada de un vino que sigue sorprendiendo a consumidores, profesionales y crítica especializada. Es-

pecialmente por su frescura, así como por la riqueza y singularidad de matices aromáticos, así como su paso por boca vivo, suave, elegante y cautivador. Fruto de la selección de las mejores uvas de las 75 hectáreas de viñedos propios de la casa en O Rosal y Cambados así como de una cuidada elaboración, resulta idóneo como aperitivo y/o acompañando mariscos, pescados, ensaladas, arroces de pescado, aves, quesos frescos, etc.

**PAZO DE SEOANE ROSAL 2015**

Descubrimos la segunda añada en el mercado de un vino típico de O Rosal, subzona que goza de un particular microclima con temperaturas medias superiores al resto de la provincia. Este vino refleja la tradición enológica del entorno de nuestra bodega donde la uva Albariño (82%) se complementa con variedades locales como Treixadura (3%), Caiño Blanco (9%) o Loureiro (6%), frente a los 100% Albariño como el Lagar de Cervera. Cada una de ellas aporta diferentes y enriquecedores matices alrededor de la uva con mayor presencia en la región: la Albariño.



Presentado por primera vez en una elegante botella borgoña, Pazo de Seoane Rosal sobresale en esta cosecha por ser un vino fresco, sugestivo, por su largo recorrido así como su acidez muy equilibrada. Les invitamos a dejarse sorprender y atrapar por sus aromas y su nervio. Es el carácter de una tierra bañada por el mar.



## Los usuarios de Vivino premian al Gran Reserva 890

Mejor Tinto de Rioja. Es el premio obtenido por el Gran Reserva 890 de la cosecha 2001 en los '2016 Vivino's Wine Style Awards' organizados por la plataforma Vivino, la comunidad de internautas más grande de aficionados al vino. Mediante la aplicación móvil, sus más de 13 millones de usuarios repartidos por todo el planeta fotografían, puntúan y comentan los vinos catados. Con las valoraciones totales se establece el ranking anual de las mejores referencias en diversas categorías.



## Visita del Basque Culinary Center a Lagar de Cervera



Un grupo de alumnos y profesores del primer grado de Gastronomía del Basque Culinary Center, han visitado nuestra bodega y viñedos de O Rosal (Pontevedra) en el transcurso de un viaje por la D.O. Rías Baixas en el que han conocido los secretos de la elaboración de los vinos de esta zona vitivinícola gallega. Estos futuros chefs y sumilleres recorrieron las instalaciones donde nacen los vinos Lagar de Cervera y Pazo de Seoane así como los alambiques para elaborar los orujos Viña Armenteira.

## Mejor vino y mejor enólogo en la Guía SEVI 2016

La Guía 2016 de La Semana Vitivinícola, revista decana del sector, premió al Gran Reserva 890 de 2004 como 'Mejor Vino' de la publicación tras obtener la máxima valoración, 99 puntos, de las más de 1.400 referencias catadas en esta edición. En consecuencia, nuestro enólogo Julio Saénz obtuvo el galardón al 'Mejor Enólogo' del año. En el transcurso de la presentación de esta prestigiosa guía en Valencia, nuestro delegado comercial Román Alcázar fue el encargado de recoger ambas distinciones.



### ¿Qué es un bozal?

Estructura o armazón de alambre colocado en el extremo de las botellas de los vinos espumosos cubriendo el tapón, para que pueda resistir la presión de los gases carbónicos.

## El experto en Enoturismo Paul Wagner forma a nuestro equipo

Considerado como uno de los mayores especialistas del mundo en Enoturismo y Marketing, el norteamericano Paul Wagner impartió un seminario de formación de dos jornadas a todo nuestro equipo de Relaciones Públicas. El presidente de la compañía Balzac ofreció su visión particular sobre el turismo del vino y su amplia experiencia en diferentes bodegas de Napa Valley a las que asesora desde hace décadas.



## Renovabamos el Certificado de Excelencia de TripAdvisor

TripAdvisor, la web de viajes más importante del mundo con 350 millones de opiniones y comentarios, ha concedido por segundo año consecutivo su Certificado de Excelencia 2016 a nuestra bodega de Haro. Este premio se concede a aquellos establecimientos que han recibido de manera sistemática buenas opiniones en esta web por un servicio de calidad superior.

## Participe en nuestro concurso

Todos nuestros Socios tienen la oportunidad de concursar y ganar una estupenda cesta con productos de nuestra tienda. Para conseguirla, deben responder correctamente a la pregunta planteada y remitirnos la respuesta por fax [941 312 854] o por e-mail [club@riojalta.com]. El ganador será elegido por sorteo y se anunciará en nuestro siguiente boletín.



### NUEVA PREGUNTA:

¿Qué premio internacional ha recibido Áster Finca El Otero 2012?

### CONCURSO DEL NÚMERO ANTERIOR:

¿Cuándo se celebrará la segunda edición de la Cata del Barrio de la Estación?

**Respuesta:** 17 de septiembre

**Ganador:** J.C.M.R. SOCIO/ 384D de Almería.



[www.gruporiojalta.com](http://www.gruporiojalta.com)

[www.facebook.com/torredeona](https://www.facebook.com/torredeona)

[@LaRiojaAltaSA](https://twitter.com/LaRiojaAltaSA) / [@torredeona](https://twitter.com/torredeona)

Una pasión, el vino. Una obsesión, la búsqueda constante de la excelencia. Es la filosofía que siempre han mantenido nuestras bodegas y que nos ha convertido en una referencia en la elaboración de vinos de calidad. Respetando al máximo las tres prestigiosas Denominaciones de Origen en las que estamos presentes, adaptándonos a las nuevas tendencias gastronómicas pero manteniendo siempre la armonía, equilibrio y sofisticación de los grandes vinos. Todo un sueño centenario que sigue mirando al futuro.



## La Rioja Alta, S.A. ●

Fundada por cinco familias en 1890, está situada en el mítico Barrio de la Estación de Haro. Una bodega que constituye un símbolo del vino de Rioja y en la que tradición y modernidad conviven a la perfección. Aquí se elaboran los vinos Gran Reserva 890, Gran Reserva 904, Viña Ardanza, Viña Arana y Viña Alberdi.

## Áster ●

Enclavada en el corazón de la Ribera del Duero, Áster profundiza en el concepto de 'château', con unos vinos que reflejan indudablemente las características de su terruño y su uva Tinta del País. Fortaleza y refinamiento a partes iguales. Una bodega moderna gestada con la ilusión, la dedicación y la sabiduría que requiere el arte de un gran vino.



## Torre de Oña ●

Bodega de estilo 'château' que, gracias a su privilegiado emplazamiento en las laderas de la Sierra de Cantabria y la exhaustiva parcelación de sus fincas, elabora vinos de excelente calidad con la personalidad que aportan las seleccionadas uvas de uno de los mejores terruños de la prestigiosa subzona Rioja Alavesa: Torre de Oña y Finca San Martín Crianza.



## Lagar de Cervera ●

Esta bodega cuenta con el mayor viñedo de uva albariño de la D.O. Rías Baixas en Pontevedra. Es el alma dorada de un lugar perfecto para la elaboración de un vino blanco delicado, aromático, fresco, elegante y con una personalidad inconfundible y destacada. Aquí, en unos artesanales alambiques de cobre, nacen también los orujos Viña Armenteira.



### GRAN RESERVA 890

Único, exclusivo y elaborado en las cosechas más excepcionales. Con el acento de los grandes clásicos de Rioja. Para las grandes ocasiones. Tempranillo (95%), Graciano y Mazuelo.



### GRAN RESERVA 904

Elegancia, complejidad y sofisticación gracias a la minuciosa selección de la uva más exclusiva y un delicado envejecimiento. Un estilo único, presente en los mejores restaurantes del mundo. Tempranillo (90%) y Graciano.



### VIÑA ARDANZA

Emblemático. Elaborado sólo en las mejores cosechas. Equilibrio, sedosidad y potencia. Con la personalidad de un grande. Siempre en evolución. Tempranillo (80%) y Garnacha.



### VIÑA ARANA

Frescura, intensidad y elegancia que sorprenderá a sus clientes. Viña Arana deslumbra por su sedosidad y suave acidez. Un vino de siempre y para siempre. Tempranillo (95%) y Mazuelo.



### VIÑA ALBERDI

Garantía de alegría, disfrute y versatilidad gastronómica. Armoniza fresca e intensidad, manteniendo toda su característica elegancia. Tempranillo.



### TORRE DE OÑA

Actual e innovador. Con la personalidad de una privilegiada finca en la mejor zona de Rioja Alavesa. Elegancia, nervio, color y frescura. Tempranillo y Mazuelo (5%).



### FINCA SAN MARTÍN

Desborda frescura, vivacidad, potencia y fruta. Un crianza impregnado del espíritu más joven de un excepcional viñedo. Leal compañero en cualquier viaje gastronómico. Tempranillo.



### ÁSTER FINCA EL OTERO

Tipicidad y mineralidad plena que nace de la selección de una finca exclusiva. Una fruta genial que ha encandilado a los sumilleres más reputados. Un gran Ribera. Tinta del País.



### ÁSTER CRIANZA

Emoción y refinamiento. Elegante, bien armado y con el carácter tan especial de la Ribera del Duero. Un vino goloso, envolvente y redondo. Tinta del País.



### LAGAR DE CERVERA

La frescura y complejidad de uno de los mejores viñedos de Rías Baixas. Aromas y sabores frutales. Un blanco único que atrapa para siempre. Grande. Albariño.



### PAZO DE SEOANE O ROSAL

Un vino diferente, típico de la subzona O Rosal, en el que el Albariño se enriquece con los ricos matices aportados por variedades autóctonas como Caiño Blanco, Loureiro y Treixadura. Muy fresco y frutal.

## La Rioja Alta, S.A. responde

Para atender sus consultas y sugerencias.

Servicio exclusivo para hostelería.

**Teléfono: 902 123 890**

**Mail: [responde@riojalta.com](mailto:responde@riojalta.com)**

125  
EST. 1890  
VENDIMIAS  
RA

# Un gran clásico de vanguardia

*La Rioja Alta, S.A.*  
**VIÑA ARDANZA**  
**RESERVA**

Un ciclo vegetativo largo y lento propició uvas maduras y equilibradas, indispensables para elaborar Viña Ardanza. Su color, estructura y elegancia sobresalen junto a una alta capacidad de guarda, que garantiza su disfrute durante muchos años. Un gran clásico de vanguardia.

**Rioja**  
Denominación de Origen Calificada



*La Rioja Alta, S.A.*

[www.gruporiojalta.com](http://www.gruporiojalta.com)

@LaRiojaAltaSA