



*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: **1998**

### LA COSECHA

La brotación fue buena en general, con algo de retraso. La floración finalizó con buen cuajado, gracias a las condiciones meteorológicas favorables, con precipitaciones y temperaturas suaves. Buen desarrollo del ciclo vegetativo hasta finales de agosto, aunque la primera quincena de septiembre se ralentizó, debido a las lluvias y bajas temperaturas. La primera fase de la vendimia arrojó uvas de graduación alcohólica e intensidad colorante moderadas, mientras que la segunda fase, del "Pilar" en adelante, debido a la bonanza climatológica, dio vinos con graduaciones superiores, buenas intensidades de color y valores altos de polifenoles, con buena predisposición para la crianza. Sin embargo, se observa en general un ligero descenso de color después del proceso de desacidificación maloláctica. La producción alcanzó, según datos del Consejo Regulador, un máximo histórico de 386,7 millones de Kgs. de uva.

### VIÑEDOS

El 80% del "coupage" es Tempranillo y el 20% restante Gamacha. El pago Viña Ardanza, de 29 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, de los municipios de Ausejo y Tudelilla.

### CRIANZA

Las fermentaciones se desarrollaron con normalidad, algo lentas pero sin contratiempos apreciables. El vino se tipificó en marzo de 1999, fecha en la que pasó a barricas de roble americano donde permaneció durante tres años. Se efectuaron seis trasiegos manuales hasta abril de 2002 en que fue embotellado.

### ANÁLISIS

Grado: 13 % en volumen

Extracto seco: 31,20 gr./l

Acidez total: 5,41 gr./l. (tartárico)

Acidez volátil: 0,83 gr./l. (acético)

### CATA

Color rojo cereza intenso, brillante, de capa media. Aroma intenso, con un matiz más frutal que en anteriores añadas y una sutil evocación de la zarzamora, notas especiadas y torrefactos. En boca es potente, de expresión frutal y taninos de roble con un sorprendente retronasal a zarza.