

La Rioja Alta, S.A.

Viña Ardanza Ë Reserva 1999



La Cosecha

El ciclo vegetativo de la cosecha 99 se inicia con alta pluviometría durante los meses de invierno, que conduce a una buena brotación. La evolución del viñedo es correcta hasta el 16 de abril, cuando una importante helada afecta a amplias zonas de la Denominación, aunque en menor medida a los viñedos situados por encima de los 500 metros de altitud. La brotación es irregular y el número de racimos y su tamaño varía enormemente. El cuajado es bueno, al igual que el estado sanitario. El envero se inicia con retraso. Continúa correctamente el proceso de maduración hasta la vendimia, que hay que realizar de forma selectiva en función de la maduración de los viñedos afectados por la helada y los no afectados.

El viñedo y las uvas

El 80% del "coupage" es Tempranillo y el 20% restante Garnacha. El pago Viña Ardanza, de 30 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 Garnacha es de la subzona Rioja Baja, de los municipios de Ausejo y Tudelilla.

Crianza

Este Viña Ardanza ha permanecido en bodega de roble americano 36 meses estando sometido a 6 trasiegos manuales. Se embotelló en Noviembre de 2003.

Cata

Color rojo picota, de capa media alta, limpio, brillante, con tonos tejas en el borde. Aroma muy intenso, complejo, equilibrado, con recuerdos de torrefactos, vainilla y canela, sobre un fondo de frutas maduras de sotobosque.

En boca se presenta potente y equilibrado, de agradable acidez y cuerpo medio alto. Taninos suaves, redondos, maduros.

Largo y elegante retrogusto, donde los aromas de especias dulces y torrefactos aparecen ahora con mayor intensidad.

- Grado: 13,0 % en volumen
- P.H.: 3,48
- Acidez total: 6,21 gr./l. (tartárico)
- Acidez volátil: 0,79 gr./l. (acético)
- Temperatura de servicio: 17-18°C.
- Disponible en:



75 cl.



37,5 cl.


La Rioja Alta, S.A.

www.riojalta.com

Junio 2005