



La Rioja Alta, S.A.

BODEGAS FUNDADAS EN 1890

ficha de cata

VIÑA ARDANZA

Marca: **VIÑA ARDANZA RESERVA**

Tipo vino: **TINTO**

Año: **2000**



LA COSECHA

La climatología que acompañó al desarrollo vegetativo de la vid fue idónea para alcanzar unas condiciones óptimas de calidad, favoreciendo la ausencia de plagas y enfermedades criptogámicas en el viñedo. La floración, cuajado y envero se desarrollaron de forma correcta. Durante el mes de septiembre apenas hubo precipitaciones destacables y, por tanto, la maduración en aquellas parcelas con carga equilibrada fue adecuada. La vendimia comenzó la primera semana de octubre por nuestras fincas Viña Ardanza y Los Llanos (ambas en Fuenmayor). Las uvas se recolectaron en un excelente estado sanitario, con buena concentración de azúcar y unos parámetros de color óptimos para obtener vinos de gran calidad.

VIÑEDOS

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

La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable durante 14 días a una temperatura máxima de 28 °C. La fermentación maloláctica quedó concluida en 21 días y tras su trasiego los vinos pasaron a bodega en marzo de 2001. Este Viña Ardanza permaneció 36 meses en bodega de roble americano de 4 años de edad media, siendo trasgado de forma manual en 6 ocasiones. En marzo 2004 pasó a botella donde ha permanecido hasta su salida al mercado. Por primera vez en su historia está también disponible en formato Magnum

ANÁLISIS

Grado: 13,2 % en volumen

P.H.: 3,47

Acidez total: 6,2 gr./l. (tartárico)

Acidez volátil: 0,89 gr./l. (acético)

CATA

Color rojo cereza, de capa media alta, con bordes anaranjados en el borde de la copa, limpio y muy brillante. Impresión nasal intensa y compleja, con un dominio de las notas de frutas maduras de sotobosque enlazadas con aromas de nuez de coco, canela, tabaco y cuero. En boca se presenta voluminoso, estructurado, de paso marcado, con taninos envolventes y sedosos.

Retrogusto largo adquirido en su prolongada estancia en botella, donde su elegante bouquet se hace más intenso. Un Viña Ardanza que sigue evolucionando sin perder sus ya reconocidas propiedades.