



La Rioja Alta, S.A.

VIÑA ARDANZA 2001 Reserva Especial



- Grado: 13,5% en volumen
- Acidez Total: 6,1 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,80 g/l (acético)
- pH: 3,58

➤ Temperatura de servicio: 17 °C

➤ Disponible en:



75 cl.



37,5 cl.

LA COSECHA 2001 EN LA DOC RIOJA

Escasa en cantidad pero **excepcional** en calidad. Las buenas temperaturas favorecieron el desarrollo del fruto con un excelente estado sanitario que, unido al pequeño tamaño de los granos, permitió elaborar vinos con gran intensidad colorante y complejidad aromática, idóneos para largas crianzas. También la Garnacha de la Rioja Baja ofreció buena capa de color, con aromas varietales muy típicos y estructura equilibrada, augurando una calidad singular.

COMPOSICIÓN

El 80% es Tempranillo y el 20% Garnacha. El pago Viña Ardanza, de 30 años de edad, se encuentra en Fuenmayor, en la Rioja Alta, de donde procede el Tempranillo. La Garnacha es de la Rioja Baja.

ELABORACIÓN

La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable durante 14 días. La maloláctica concluyó en 21 días. Tras su trasiego, los vinos pasaron a bodega en Marzo de 2002 permaneciendo 36 meses en roble americano de 3 años de edad media, siendo trasegados manualmente en 6 ocasiones. En Septiembre de 2005 pasó a botella.

CATA

Color rojo picota, limpio y brillante. De capa media alta, con un incipiente matiz yodado al borde de la copa. Aromas intensos, especiados y balsámicos, de coco, vainilla, canela y chocolate mentolado, que envuelven delicadas notas de frutas secas de sotobosque. Con un refinado bouquet lleno de complejidad que nos acerca a las míticas añadas de esta marca y, especialmente, a la de 1964. En boca se presenta estructurado, equilibrado, con los taninos sedosos y envolventes. El final es un retrogusto amable y sofisticado, que llena la boca de imperecederas sensaciones y que el paso del tiempo ayudará a potenciar y redondear. Marida especialmente bien con asados de cordero, chuletillas al sarmiento, caza de pelo, pescados en salsa y quesos ahumados y curados.

NUEVA IMAGEN PARA UN RESERVA ESPECIAL

Solo las añadas 1964 y 1973 de Viña Ardanza habían merecido la calificación interna de Reserva Especial. Esta cosecha 2001, que será recordada durante muchos años, también es merecedora de esta distinción. Para celebrarlo, se ofrece con nueva presentación (etiqueta, collarín y cápsula), más moderna y manteniendo todo el espíritu Viña Ardanza.

Octubre 2009

www.riojalta.com