

RA

primavera 2014

LA

La Rioja Alta. S.A.

ALTA

RA

La Rioja Alta. S.A.

# Sumario

<b>Editorial</b>	<b>3</b>
<b>Gran Reserva 890, portada de Decanter</b>	<b>4</b>
<b>Entrevista Anthony Blake, mago mentalista</b>	<b>6</b>
<b>Gran Reserva 904 de 2001, Mejor Tinto español</b>	<b>8</b>
<b>De China... ..a Prowein (Alemania)</b>	<b>9</b>
<b>Maridando vino y arte</b>	<b>10</b>
<b>Viña Ardanza 2005, un futuro inolvidable</b>	<b>12</b>
<b>Torre de Oña Reserva 2009</b>	<b>14</b>
<b>Áster Crianza 2009</b>	<b>16</b>
<b>Club de Cosecheros</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 el Marco Real?

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

# Un vino de portada

**D**esconocemos qué siente una celebridad cuando contempla su imagen plasmada en la portada de una de las publicaciones más importantes del mundo en su sector. Pero créanos, desde este pasado mes de marzo, lo sabemos. Emoción, satisfacción, orgullo... Lo confesamos. Fueron muchas las sensaciones que acumulamos cuando vimos la imagen de nuestro querido Gran Reserva 890 protagonizando en exclusiva la portada de Decanter, una de las revistas vinícolas más importantes del planeta.

Esa fotografía significa mucho para nosotros. Es un premio para un gran vino pero... supone mucho más. Significa un reconocimiento a un estilo, a una filosofía elaboradora y a una apuesta más que decidida por la calidad y la excelencia. Son los rasgos que definen nuestra casa desde su fundación hace casi 125 años y que continuaremos preservando por encima de tendencias, coyunturas y portadas.

Pero, además, creemos sinceramente que esa botella no viste solamente la etiqueta del mejor vino de La Rioja Alta, S.A. sino que también representa, de alguna forma, a los grandes vinos de todos los estilos que se elaboran a lo largo y ancho del país. El vino español de calidad, que lo hay y mucho, merece ser reconocido: dentro y fuera.

Por eso nuestra alegría en este momento se multiplica. Esta imborrable portada de Decanter ha coincidido en el tiempo con la elección de nuestro otro Gran Reserva, 904, como Mejor Tinto Español 2013 en Verema, la comunidad internauta de habla hispana sobre vinos más importante. Foreros, blogueros y 'tuiteros' lo corroboran: estos también son los vinos del futuro.




---

 GRAN RESERVA 890
 

---

# Portada de Decanter

Con 98 puntos es el único Rioja en el Top 10 de los vinos españoles

**D**ecanter, una de las revistas de vinos más importantes del mundo y con distribución en más de 90 países, ha apostado por nuestro Gran Reserva 890 de 1998 para ilustrar la portada de su número del pasado mes de marzo que incluía un especial sobre vinos españoles. Sin duda, una magnífica noticia que constata y refuerza el excelente momento que disfruta este clásico que únicamente elaboramos en La Rioja Alta, S.A. en las añadas más extraordinarias.

'The exciting wines of Spain' era el título de este gran monográfico sobre vino español en el que destacaba la selección de diez únicas referencias elaboradas principalmente con uva Tempranillo realizada en esta ocasión para Decanter por el especialista gastronómico y prestigioso catador del diario El Mundo, Víctor de la Serna. Un exclusivo 'Top 10' en el que Gran Reserva 890 de 1998 –con una magnífica puntuación de 98 sobre 100– constituía la única referencia de Rioja.



En la descripción de este vino elaborado con uvas Tempranillo, Graciano y Mazuelo, De la Serna considera que constituye el “epítome del Rioja Clásico” y que se trata de un vino “sobrio y refinado que se acerca a su culmen”. En la cata, según el veterano crítico, destaca por su nariz de “Rioja clásico con larga crianza” y sus “aromas terciarios: té negro, cuero fino y notas balsámicas”. En boca resalta especialmente su “sofisticado paladar” y su “acidez fabulosa”.

Esta portada en una de las publicaciones enológicas mundialmente más influyentes es un brillante colofón a la trayectoria internacional de este Gran Reserva 890 de 1998 que ya logró una Medalla de Oro y el Trofeo Mejor Rioja Gran Reserva tanto en los Decanter World Wine Awards 2013 como en el International Wine Challenge 2013, certamen en el que además obtuvo los Trofeos Tinto Español y Mejor Tempranillo.



PARA MÁS  
INFORMACIÓN,  
ESCANEE ESTE  
CÓDIGO QR



# Anthony Blake,

MAGO MENTALISTA

“ Cuando huelas un vino, percibe ”



—Mago, mentalista, artista, showman. ¿Le gustan estos términos para definir su oficio?

—Creo que definen perfecta e indudablemente mi profesión y que no dan lugar a equívocos. Sería como decir: tradición, calidad, esmero, dedicación, pasión, gastronomía, enología... ¿Serían los adjetivos adecuados para definir a La Rioja Alta, S.A.? Yo no tengo ninguna duda: sí.

—Acumula ya tres décadas de carrera en escenarios y platós. ¿Su mente nunca se agota de trabajar?

—No. Me apasiona mi trabajo y necesito seguir buscando imposibles. “*Citius, altius, fortius*”, como reza el lema de las Olimpiadas. ¿Acaso no os suena eso de algo? La Rioja Alta, S.A. me supera en años y

en trabajo de superación. Gracias por ser un ejemplo profesional.

—Apuesta ahora por un espectáculo (‘+ Allá de la imaginación’) más íntimo, cercano y, a la vez, exigente. ¿Era necesario acercarse más al público?

—La perfección, la ‘durabilidad’ y la permanencia profesional no dejan de ser un hacer diario. Cuanto más próximo, mejor. No es un espectáculo de masas y cuanto más cerca, más necesaria es la limpieza y la perfección técnica. Treinta años no se logran con engaños o tonterías, sólo con variedad, calidad y seriedad. ¿Verdad que os suena?

—Hablemos de vino. ¿Se considera aficionado o entendido?



Actuación de Anthony Blake en la presentación de Viña Ardanza 2001 en Madrid.

—Como se ha dicho, *“de toros, no saben ni las vacas”*. Solo entiendo lo que me gusta. No soy entendido, como mucho, un aficionado con un poco de paladar.

**—Su gira por los teatros de todo el país le permitirá probar la gastronomía y los vinos de muchas zonas diferentes. ¿Somos conscientes de lo mucho y bueno que tenemos?**

—¡¡¡No!!! Y no puedo ser más explícito. Tengo la fortuna de viajar por el mundo y... ¡¡¡Qué mal lo vendemos y nos venden!!! Que la gente viaje un poco más y que comparen. No conozco ningún país del mundo, sí, del mundo, con mayor variedad gastronómica y enológica que nuestra querida España. ¿Llegara el día en que lo sepamos hacer?

**—Para el disfrute absoluto de una copa de vino, ¿nos recomienda algún pequeño ejercicio de concentración?**

—La intuición es una capacidad natural de nuestra mente que se alimenta de los cinco sentidos principales que tenemos. Con esto quiero decir que... cuando comas, come. Cuando oigas, escucha. Cuando toques, siente. Cuando veas, mira. Cuando huelas, percibe. Por tanto, cuando tengas una copa de vino frente a ti, al menos en los dos o tres primeros tragos, intenta vivir el momento sensorial. Aprenderás mucho sobre ti.

**—En 2009 nos dejó boquiabiertos con una de sus actuaciones en la presentación de Viña Ardanza**

**2001 Reserva Especial. ¿Cómo recuerda aquel momento?**

—Ha sido uno de mis momentos estelares. Lo primero, el momento empresarial. Había diseñado la idea años atrás y al oírla, gracias a la imaginación de Guillermo de Aranzabal -Presidente de la bodega y gran amante de la magia- realicé uno de esos efectos en donde estás frente a lo más florido de los especialistas del vino, de los sommeliers de este país... y romperles los esquemas. Recuerdo a Custodio [Zamarra] diciendo: *“Toda mi vida buscando el tacto en la lengua y Blake, con los dedos, me dice vino y añada, ¡¡¡jódete!!!”*. Y la parte personal: ¿Hay mayor fortuna que, gustándote el vino, poder probar cinco grandes reservas de una de las más prestigiosas y mundialmente reconocidas bodegas de este país? ¿Verdad que suena a sueño? ¿Qué más puedo decirte?

**—Ha visitado nuestras bodegas y se ha alojado en Torre de Oña. ¿Lugares óptimos para el descanso de la mente?**

—El paseo por la bodega ayuda a entender muchos porqués de La Rioja Alta, S.A. Se ve el trabajo y la pasión que ponéis en vuestro magnífico producto. Y, efectivamente, hemos estado mi mujer y yo en la Casa-Palacio de Torre de Oña. Lo siento, *‘no vendo’*: ojalá fuera nuestro. ¡¡¡Volveremos!!!!... y no es una amenaza. ¿Será posible que no conozcan Torre de Oña?



Julio Sáenz recoge el Premio al Mejor Tinto de manos de Rubén Adán, de Verema.

## PREMIOS VEREMA 2013 Gran Reserva 904 de 2001, Mejor Tinto español

Es uno de los portales de Internet de habla hispana sobre vinos más importantes del mundo. Les hablamos de la web Verema.com que, fiel a su cita, ha entregado en Valencia los premios a los vinos y bodegas más destacados del año. Y como Mejor Tinto Español Gran Reserva 904 de 2001.

**N**uestro enólogo Julio Sáenz fue el encargado de recibir, en nombre de La Rioja Alta, S.A., el galardón para un Gran Reserva 904 que fue definido como “uno de los vinos clásicos más prestigiosos de La Rioja, un vino elegante que enamora a los buenos aficionados”.

Se trata de un premio que nos hace especial ilusión ya que, durante varias semanas, fueron los propios internautas y usuarios registrados de esta web los encargados de votar entre sus referencias favoritas en un total de 12 categorías.

Estos reconocimientos se entregaron en el transcurso de la 13ª Experiencia Verema Valencia, cita en la que nuestro grupo bodeguero estuvo presente con una mesa donde pudieron degustarse, además del vino premiado Gran Reserva 904 de 2001, tres lanzamientos recientes: Viña Ardanza 2005, Torre de Oña Reserva 2009 y Áster Crianza



La extenista, Conchita Martínez, gran aficionada al Gran Reserva 904 con nuestro comercial Román Alcázar.

2009. Vinos que los seguidores de Verema podrán catar también en los encuentros que se celebrarán en Madrid (23 de junio) y Barcelona (10 de noviembre).

## De China...



El gran país asiático ha sido recientemente el escenario de una intensa gira de presentaciones de nuestros vinos en la que han participado nuestro Presidente, Guillermo de Aranzabal y el Export Area Manager Francisco Corpas. Pekín, Shijiazhuang, Tianjin, Guangzhou o Shanghai fueron algunas de las ciudades en las que junto a nuestro importador en China, Aussino World Wines, celebramos cenas y catas para dar a conocer todas nuestras referencias y novedades a destacados periodistas y clientes. Dos exitosas semanas de trabajo que concluyeron con nuestra participación en el 'III Grand Tasting of Rioja Wines in China' organizado en Pekín y Shanghai por el Consejo Regulador de Rioja y a los que asistieron más de 800 profesionales del sector, cada vez más interesados y abiertos al consumo de nuestros vinos.

## ...a Prowein (Alemania)



Es, indiscutiblemente, una de las ferias de vinos más importantes del mundo. La ciudad alemana de Düsseldorf ha celebrado, del 23 al 25 de marzo, una nueva edición de Prowein, el gran Salón del vino mundial. Las cifras confirman su relevancia: siete pabellones, cerca de cinco mil expositores de todo el planeta y más de cincuenta mil profesionales del sector vinícola como visitantes. Un año más, nuestro grupo bodeguero estuvo presente con un stand propio en el que parte de nuestro equipo de exportación, encabezado por su Director P. Javier Amescua, ha mantenido durante las tres jornadas reuniones, catas y presentaciones con importadores y clientes.



GERRIT VAN HONTHORST. El violinista alegre, c. 1624  
 Óleo sobre lienzo. 83 x 68 cm. Museo Thyssen-Bornemisza, Madrid.

# Maridando vino y arte

Recorramos juntos dos escenarios, ambos en Madrid, en los que vino y arte se dan la mano: Museo Thyssen-Bornemisza y los Teatros del Canal. Allí encontramos dos propuestas muy interesantes que nos hablan de vino y su cultura.

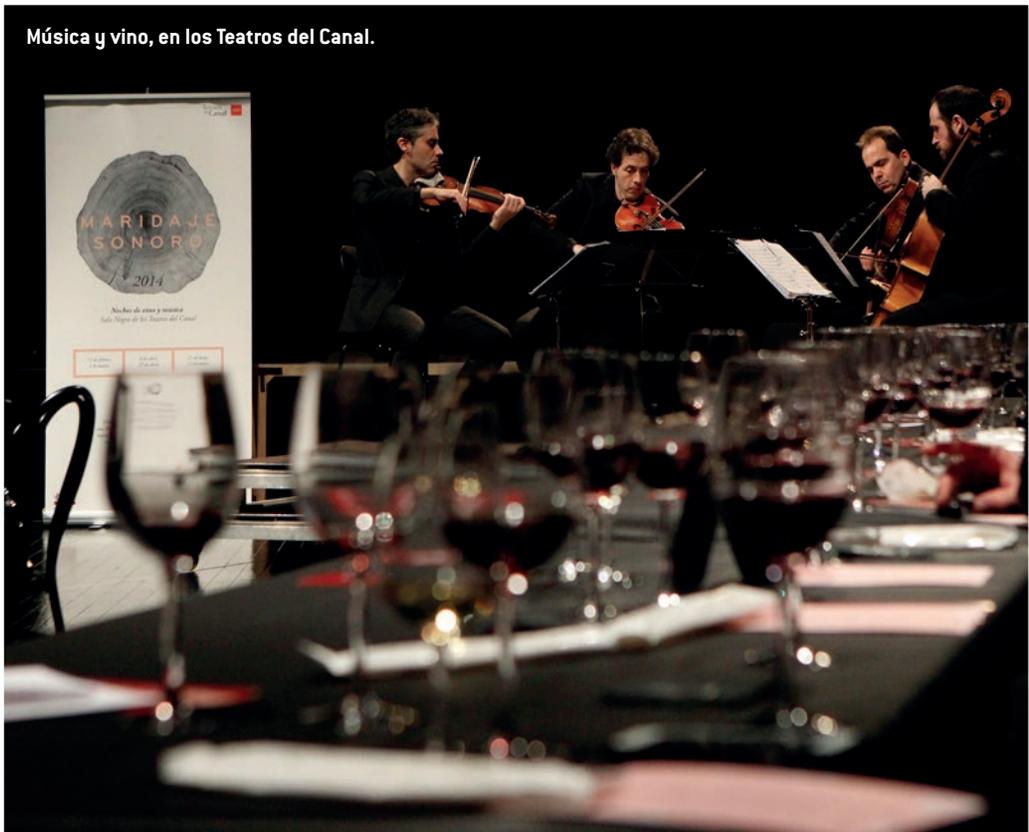
## LA CULTURA DEL VINO EN LA COLECCIÓN THYSSEN-BORNEMISZA

La prestigiosa pinacoteca acaba de estrenar, de la mano de la Fundación para la Cultura del Vino de la que forma parte nuestra bodega, un itinerario por diferentes salas del museo para conocer distintos aspectos de la historia del vino. Ligado a los rituales religiosos y a la vida cotidiana, vehículo

de sociabilidad y objeto de intercambio económico, estímulo de los sentidos y fuente de salud, el vino ha representado una gran fuente de inspiración artística que, ahora, podemos disfrutar en el Thyssen.

### MÁS INFORMACIÓN:

<http://www.museothyssen.org>



### NOCHES DE VINO Y MÚSICA. TEATROS DEL CANAL (MADRID).

El arte de la música se une al disfrute del vino en noches dedicadas a despertar los sentidos. Esta iniciativa, que podemos disfrutar hasta el próximo 24 de junio, consiste en seis catas en las que se realiza una introducción a las piezas musicales que se escucharán en la velada para, a continuación, conocer y degustar cuatro vinos seleccionados por la vinoteca Bodega Santa Cecilia. En la cata inaugural de este ciclo, celebrada el pasado 11 de febrero, nuestro Gran Reserva 904 de 2001 fue deliciosamente maridado con las notas de Mozart.

#### MÁS INFORMACIÓN:

<http://www.teatros canal.com>



# Viña Ardanza 2005

UN FUTURO INOLVIDABLE

Una cosecha excelente que nos permite seguir evolucionando en nuestro estilo. Un vino único, redondo, intenso, especiado y de viva acidez. Un paso más en el camino de Viña Ardanza. Garantía de un futuro inolvidable.

Este que acaban de leer es el texto que tinta la etiqueta del nuevo Viña Ardanza 2005 que aquí les presentamos. Son cuatro frases que compendian las claves que nos han permitido elaborar esta nueva añada de uno de nuestros vinos más emblemáticos y una de las referencias de Rioja más prestigiosas internacionalmente.

Hablamos, en primer lugar, de una cosecha 'Excelente' y es que Viña Ardanza, al igual que el resto de nuestros vinos, solo se elabora cuando encontramos la exquisita calidad que exige un vino con esta trayectoria y reconocimiento. En 2005 obtuvimos unas uvas Tempranillo y Garnacha muy sanas, equilibradas en todos sus componentes y con una maduración idónea para su elaboración.

Este lanzamiento supone un paso más en ese camino que iniciamos con Viña Ardanza 2001 Reserva Especial, que continuamos en 2004 y que hoy proseguimos gracias a este 2005. Hablamos de una referencia intemporal que mantiene, cosecha tras cosecha, todas sus afamadas señas de identidad pero que continúa evolucionando para deleite de los amantes tanto de los vinos clásicos como de los vinos de corte 'más moderno'.

Disfrutamos de un vino único, redondo, especiado y de viva acidez. Es el ADN que define ese 'carácter Ardanza' que amplificamos por el

efecto de una gran cosecha y que sale al mercado en un momento óptimo para su disfrute. Pero su potencial de guarda promete ofrecernos grandes e inolvidables momentos.

Es lo que nos ofrecen grandes vinos como este Viña Ardanza 2005. Disfrute para todos: hoy y mañana.

## SUS UVAS

El 80% es Tempranillo y el 20% Garnacha. La uva Tempranillo procede de nuestras fincas La Cuesta y Montecillo en Fuenmayor y Cenicero. La Garnacha proviene de viñas viejas plantadas en Tudelilla (Rioja Baja), en parcelas colindantes a nuestra Finca La Pedriza.

## SU ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimia selectiva en cajas y transporte refrigerado. Tras las fermentaciones, los vinos pasaron a bodega. El Tempranillo permaneció 36 meses en roble americano de 4 años de edad media y la Garnacha, redujo su crianza a los 30 meses en barricas de 2 y 3 años de roble americano. Los vinos fueron trasegados en seis ocasiones. En julio de 2009 pasó a botella.



### LO CATAMOS Y...

Rojo rubí, cubierto, capa media alta con borde naranja. Aroma vivaz, limpio e intenso, con notas balsámicas y especiadas de vainilla, nuez de coco y pimienta negra que permiten apreciar suaves aromas de frutas negras. En boca se presenta con buena estructura, equilibrado, con unos taninos dulces y pulidos. En el largo retrogusto vuelve a aparecer la frescura de frutas negras acompañada de notas especiadas de maderas nobles.

PARA MÁS  
INFORMACIÓN,  
ESCANEE ESTE  
CÓDIGO QR





# Torre de Oña Reserva 2009



Destaca por su elegancia e interpretación de su terruño en Rioja Alavesa

Con el lanzamiento de esta nueva cosecha del Reserva Torre de Oña damos otro paso importante en la trayectoria enológica de nuestra bodega de Párganos. Un camino iniciado en 2005 y que, gracias al mayor conocimiento de la finca y del viñedo, nos ha permitido que cada nueva añada sorprenda por su interpretación del concepto de 'vino de terruño'.

Torre de Oña Reserva 2009 es un vino elaborado con una selección de Tempranillo y Mazuelo (5%) de las parcelas Altos de Vallecilla, Calvo, Martelo y Berzal, cuyos suelos nos han proporcionado uvas y mostos con profundo aroma y complejidad que resaltan notablemente la tipicidad de esta privilegiada zona.

Este 2009 refleja nuestro esfuerzo en obtener, en cada cosecha, la máxima expresión de la personalidad de Torre de Oña. Para lograrlo introdujimos algunas novedades importantes en su vinificación y crianza obteniendo como resultado este vino de gran complejidad y estructura, que destaca, además, por ofrecer notas afrutadas intensas. Es un magnífico 'Vino de Finca' que seducirá al amante de Rioja Alavesa.

Puntuado en diciembre de 2013 con 91 puntos Parker, es el primer vino de esta bodega que ha conseguido superar la exigente barrera de los 90 puntos.

## PARTICULARIDADES DE TORRE DE OÑA RESERVA 2009

Toda la uva realizó una maceración pre-fermentativa en frío, técnica que resalta las características varietales, especialmente sus aromas.

Para aportar estabilidad de color, aromas frescos y afrutados, un paso por boca más untuoso y una textura aterciopelada, el 70% del vino realizó la fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés y americano.

Para conceder mayor preponderancia a los aromas afrutados, redujimos la crianza a 20 meses en barricas de roble francés (40% nuevo y 30% de dos vinos) y del Cáucaso (30%).

Para mantener la fruta y frescura, hemos reducido a tres el número de trasiegos, complementándolas por relleno cada 15 días, minimizando así la oxidación del vino.

El *coupage* final se realizó tras una exhaustiva selección de los lotes en función de sus calidades, embotellándose en formato 150 y 75 cl.

### ¿QUÉ OPINAN SOBRE EL VINO?

“Fruto del trabajo en la viña, y en bodega, hemos obtenido un Torre de Oña 2009 en el que destaca sobremanera la presencia de la fruta. Es un vino con gran estructura, elegancia, complejidad y volumen en boca.”

JULIO SÁENZ - ENÓLOGO TORRE DE OÑA

“En nariz destacan notas de cerezas maceradas en licor, cuero, especias y regaliz. En boca aparecen taninos muy bien integrados, sabores intensos y generosamente persistentes, todo orquestado de manera sutil y armoniosa. ¡Un magnífico Rioja!”

R. PARKER (91 PUNTOS)

“Un vino de presente y con mucho futuro. Muy vivo. Ya sobresaliente”

JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA (DIARIO ABC)



PARA MÁS  
INFORMACIÓN,  
ESCANEE ESTE  
CÓDIGO QR





# Áster Crianza 2009

Seduce a los amantes de Ribera del Duero por su fruta, frescura y complejidad

**E**n nuestra bodega Áster en Ribera del Duero centramos nuestros esfuerzos en conseguir, cada cosecha, la máxima expresión de la personalidad de este magnífico terruño ubicado en Anguix (Burgos).

Para lograrlo, en esta 'Excelente' añada 2009 -una de las de mayor calidad en la historia reciente de esta D.O. y también en nuestra finca- y fieles a nuestra filosofía de 'elaboración a la carta', introdujimos también algunas novedades muy importantes en su elaboración. El resultado: un vino que transmite toda la emoción de la Ribera del Duero y que destaca por sus notas afrutadas, su complejidad y buena estructura.

Puntuado en octubre de 2013 con 92 puntos por Wine Spectator, Áster Crianza 2009 es un vino elaborado con una selección de Tinta de País (100%)

de las parcelas Fuentecojo y El Caño, cuyos suelos nos han proporcionado uvas y mostos con un alto componente aromático y unos taninos dulces y elegantes.

## ASÍ LO HEMOS ELABORADO...

Vendimia manual en cajas de 20 kg. y vinificación de cada parcela por separado.

El 100% de la uva realizó una maceración pre-fermentativa en frío. Esta técnica nos permite resaltar las características varietales, especialmente sus aromas.

Por primera vez, el 50% del vino ha realizado la fermentación maloláctica en barrica de roble francés nueva y de varios vinos, consiguiendo aromas más sutiles y realzando los aromas afrutados propios de este viñedo.



Es la primera vez en la trayectoria de Áster que empleamos únicamente roble francés para su crianza de 22 meses en bodega (70% nueva y 30% de dos vinos).

Para mantener la fruta y frescura, hemos reducido a tres el número de trasiegos, complementándolas por relleno cada 15 días, minimizando así la oxidación del vino.

### LO CATAMOS Y...

Disfrutamos de un vino con un color rojo picota con borde rubí. En la nariz es muy aromático, dominando las notas de frutas negras y rojas sobre un fondo de moca, toffee, cedro, torrefactos y regaliz. En boca se presenta armonioso, potente, con un elevado componente de taninos dulces muy marcados. Su permanencia en botella está proporcionando un amplio y elegante retrogusto.

“Denso y al tiempo vivo y animado, este tinto despliega sabores intensos de cerezas, regaliz y toques minerales profundos y frescos a la vez. Con unos taninos firmes, bien ensamblados y una acidez con notas balsámicas. Es armonioso y vivo”

WINE SPECTATOR (92 PUNTOS)

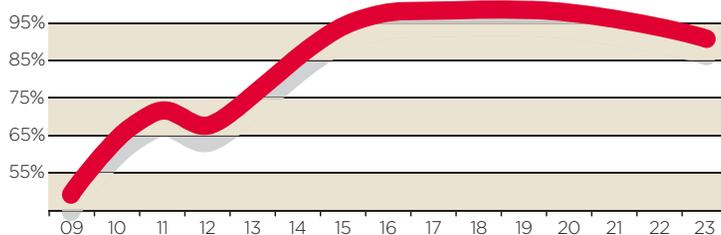
# Club de Cosecheros de La Rioja Alta, S.A. - Reserva 2009

ES MOMENTO DE DISFRUTAR

Llega uno de los momentos más esperados por nuestros Socios. Tiempo de recibir, descorchar y comenzar a saborear una nueva edición del Club de Cosecheros de La Rioja Alta, S. A. En esta ocasión, un magnífico y exclusivo Reserva de la cosecha 2009 especialmente elaborado por nuestro enólogo Julio Saénz. Un vino para disfrutar. Así es 'su vino'.

## R I O J A

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



### ¿CÓMO FUE LA COSECHA?

El desarrollo del viñedo durante todo el ciclo fue muy bueno y típico de Rioja. Además, contamos con dos hechos significativos que nos ayudaron a obtener una cosecha de alta calidad: las lluvias de mediados de septiembre, que ralentizaron la maduración de la uva propiciando su equilibrio y, además, los posteriores días de tiempo seco y soleado, que permitieron lograr un punto óptimo de madurez. En ese momento vendimiamos manualmente las fincas destinadas a este vino. Oficialmente esta cosecha fue valorada como 'Muy Buena'.

### ¿CON QUÉ UVAS LO ELABORAMOS?

95% de uva Tempranillo y 5 % de Mazuelo procedentes de nuestros viñedos en Labastida [Álava] y Rodezno [La Rioja].

### ¿CÓMO FUE SU VINIFICACIÓN Y CRIANZA?

Durante la primera quincena de octubre el mosto realizó la fermentación alcohólica y, tras su descube, el vino completó la fermentación maloláctica. A continuación, se seleccionaron los lotes más idóneos para este Club de Cosecheros, procediendo a realizar el coupage definitivo. Este vino inició su crianza en abril de 2010 en barricas de roble americano fabricadas artesanalmente en nuestra bodega. Durante estos dos años el vino se trasegó artesanalmente, de barrica a barrica, en cuatro ocasiones. Desde marzo de 2012, ha estado redondeándose en nuestros botelleros.

### EN SU COPA DISFRUTARÁ DE...

Un vino de color rojo cereza, limpio, brillante y con buena capa. Envolvente y expresivo en nariz destaca por su gran intensidad, con un buen equilibrio de las notas aportadas por la uva y la crianza en barrica. Es complejo, muy fresco, con notas dulces de fruta madura y final mentolado. En boca refuerza las impresiones nasales, presentando una buena estructura, de fácil paso, con los taninos pulidos, dulztones, dando paso a un retrogusto muy fresco y amable.

**Grado alcohólico:** 13,5% vol.

**Temperatura de servicio recomendada:** 17-18°C

**Maridaje:** Muy versátil, aperitivos, meriendas y picoteos. Carnes y pescados, asados, barbacoas. Quesos cremosos y poco curados.



HORTENSIAS, DE RAFAEL RUIZ BALERDI. COLECCIÓN PARTICULAR.

RESERVA  
2009  
*Club de Cosecheros*  
CLUB DE COSECHEROS DE LA RIOJA ALTA, S.A.

RIOJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

## ACUERDOS CON FIRMAS EXCLUSIVAS

Pertenecer a nuestros Clubes de Cosecheros le garantiza vivir momentos únicos alrededor de una copa de su propio vino y, además, disfrutar de muchas ventajas exclusivas. Una de ellas es beneficiarse de unas condiciones ventajosas con distintas firmas de gran lujo con las que mantenemos acuerdos de colaboración.

*Christofle*

PARIS

Es el caso de **Christofle**, la marca parisina de orfebrería y platería que, durante este 2014, ofrecerá un 10% de descuento en todas las compras que nuestros Socios realicen en su tienda ubicada en la calle Jorge Juan, 4 de Madrid o visiten [www.christofle.com](http://www.christofle.com). En la web deberán elegir sus productos y llamar al 91 435 09 39 o escribir a [pavillon.madrid@christofle.com](mailto:pavillon.madrid@christofle.com) e identificarse como Socios. Si su pedido supera los 300€, el envío será gratis a cualquier punto de la Península.

**BVLGARI**

Otra de las firmas de gran lujo con la que colaboramos es **Bulgari**. Los Socios que visiten su joyería de la calle Serrano, 49 en Madrid, compren o no, recibirán un pequeño detalle. Si su compra es inferior a 10.000€ disfrutarán además de un obsequio y, las que superen esta cantidad tendrán como regalo una noche en cualquiera de los hoteles Bulgari en Milán, Londres o Bali, valorada en más de 600€.

**Les recordamos que deberán identificarse como socio ya que el Club de Cosecheros nunca facilita datos personales a empresas colaboradoras.**

## Carnaval del Vino de Haro



Los aficionados a los disfraces y al vino tienen, cada año, una cita ineludible: el Carnaval del Vino de Haro. El claustro del Hotel Los Agustinos acogió durante dos jornadas este gran baile de máscaras, con un espectáculo central inspirado este año en el Cabaret y, además, con la presentación de las nuevas añadas de los vinos elaborados por las bodegas jarreras. Nuestra bodega presentó las nuevas cosechas 2005 de Viña Ardanza y 2007 de Viña Alberdi.

## Colaboramos en los Premios Fondena de Naturaleza

Nuestras bodegas han colaborado en la novena edición del Premio Fondena 2013 de Protección a la Naturaleza que, en esta ocasión, ha recaído en la compañía eléctrica Endesa por la restauración de la mina a cielo abierto de As Pontes (A Coruña). S.M. el Rey, D. Juan Carlos I, Presidente de Honor de la Fundación Fondo para la Protección de la Naturaleza (FONDENA) fue el encargado de entregar en el Palacio de la Zarzuela este galardón que, cada dos años, reconoce a personas y entidades cuya labor creadora o de investigación hubiera representado una contribución importante para la conservación de la fauna y/o flora de nuestro país.

## Presentes en Olipremium

El Hotel Villa Magna de Madrid acogió a mediados de febrero la II edición de Olipremium, el Salón de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra en el que se dieron cita más de 900 visitantes profesionales que conocieron de primera mano la calidad de los aceites de nueva cosecha de las 33 almazaras presentes. Una muestra en la que también tuvieron cabida una exclusiva selección de productos gourmet como los vinos de nuestras bodegas Torre de Oña y Lagar de Cervera.



## ¿Qué es el Marco Real?

Es un sistema de plantación de las vides en el que se emplean cuadrados equidistantes.

## Estrenamos las visitas Premium



En La Rioja Alta, S.A. y Torre de Oña hemos puesto en marcha un nuevo programa de visitas Premium con el que reforzamos nuestra apuesta decidida por el enoturismo de calidad. Los visitantes que escojan esta opción en la bodega de Haro disfrutan de un recorrido guiado, una cata comentada de tres vinos -Viña Arana y Viña Ardanza y Gran Reserva 904- un aperitivo y un obsequio. El precio por persona es de 20€ (15€ para los Socios de los Clubes de Cosecheros).

En el caso de Torre de Oña, los visitantes disfrutan de una salida al viñedo y visita a la bodega, una cata comentada del albariño Lagar de Cervera y los tintos

Finca San Martín y Torre de Oña, un aperitivo y, también, un obsequio. El precio por persona es de 12€ (9€ para Socios). Estas nuevas visitas requieren reserva de cita previa y están destinadas a un número máximo de 12 personas mayores de 18 años. Puede consultar las próximas fechas programadas en la sección de enoturismo y visitas de nuestras páginas webs [www.riojalta.com](http://www.riojalta.com) y [www.torredeona.com](http://www.torredeona.com).

## 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](mailto:club@riojalta.com)). El ganador será elegido por sorteo y se anunciará en nuestro siguiente boletín.



### NUEVA PREGUNTA:

¿Cuántos puntos Parker ha obtenido Torre de Oña Reserva 2009?

### CONCURSO DEL NÚMERO ANTERIOR:

¿Cuántas Estrellas Michelin tiene el Restaurante Echaurren en Ezcaray (La Rioja)?

**Respuesta:** Dos estrellas.

**Ganador:** R.E.C. - Socio 77 L. de Aravaca (Madrid).



## Nuestras bodegas y vinos

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, Viña Alberdi y Marqués de Haro.



### 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.



### 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.



### 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.

# La Rioja Alta, S.A.

## 90+ club

Gran Reserva 890 / 1998



98 97 94  
Decanter ABC Parker

Gran Reserva 904 / 2001



96 95 94  
Parker ABC Peñín

Viña Ardanza / 2004



94 94 93+  
Peñín Wine Spectator Parker

Viña Arana / 2005



95+ 94 93  
Decanter ABC Parker

Viña Alberdi / 2007



91 90  
Parker Peñín

Torre de Oña / 2009



92 91  
Proensa Parker

Finca San Martín / 2009



90  
Peñín

Áster Crianza / 2009



92  
Wine Spectator

Áster Finca el Otero / 2009



95 94 93  
Proensa Peñín ABC

Lagar de Cervera / 2012



93 92 92  
Proensa Peñín El País

Viña Armenteira Blanco



92  
Peñín

Viña Armenteira Hierbas



94  
Peñín

La Rioja Alta, S.A.  
**95+ club**  
Cosechas históricas

Gran Reserva 890 / 1985: 95 Tanzer  
Gran Reserva 890 / 1995: 96 Parker  
Gran Reserva 904 / 1964: 97 Parker  
Gran Reserva 904 / 1976: 95 Parker

Gran Reserva 904 / 1977: 95 Parker  
Gran Reserva 904 / 1998: 95 Parker  
Viña Ardanza / 1964: 97 Parker  
Viña Ardanza / 1973: 95 Parker

## Viña Arana 2005: Intemporal.

El legado de un saber.  
El aroma de una pasión.  
La combinación perfecta  
de tradición y dedicación,  
reflejadas en su finura y elegancia.  
El fruto de una cosecha excepcional  
de un vino para siempre.

Siempre Viña Arana.



[riojalta.com](http://riojalta.com)



CONSULTA  
LA NOTA DE CATA