

RA

otoño 2014



La Rioja Alta, S.A.

Sumario

Editorial	3
Gran Reserva 890 de 2001 "Selección Especial"	4
XVIII Edición Club de Cosecheros de La Rioja Alta, S.A.	7
Vendimia 2014: grandes expectativas	8
Entrevista: Jorge Javier Montes	10
Estrenamos nueva página web	12
Cata 'Los 90+' en Torre de Oña	14
Catas de Flamenco	16
Torre de Oña Reserva 2010	18
Breves y concurso	20
Nuestras bodegas y vinos	22

VOCABULARIO ENOLÓGICO

¿Qué es un herrón?

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

Momentos mágicos y especiales

Somos verdaderamente afortunados. Se acumulan los grandes momentos que estamos deseosos de compartir con ustedes. Presentarles el primer Gran Reserva 890 'Selección Especial' de nuestra historia, rozar con los dedos la celebración de nuestro primer 125 aniversario, constatar que Torre de Oña Reserva ocupa ya un lugar privilegiado entre los grandes de Rioja Alavesa, finalizar una nueva vendimia, presentar una nueva edición del Club de Cosecheros y una nueva página web,...

Todos son acontecimientos muy felices que, además de ofrecernos muchas razones por las que brindar con ustedes, constatan el dinamismo de nuestras bodegas y el tesón de todo nuestro equipo por buscar la excelencia en todo lo que hacemos. Por supuesto, en nuestros vinos, donde se ven reflejados esa experiencia, pasión y esfuerzo que dedicamos para que la máxima calidad posible sea siempre una constante. Si, además, la naturaleza nos concede cosechas tan mágicas como la 2001 en nuestros viñedos, el resultado es poder descorchar una botella única de nuestro mejor vino y que quedará para siempre en el recuerdo.

La fortuna ha querido que este histórico Gran Reserva 890 'Selección Especial' que hoy brilla en nuestra portada sea, además, el primero de nuestros vinos en vestir esa cápsula que conmemora nuestras primeras 125 vendimias. Una efeméride de la que, en los próximos meses les contaremos muchos detalles y sorpresas y que, como seguro imaginan, constituye un gran motivo de orgullo, motivación y celebración para nosotros. Pero, sobre todo, de enorme gratitud a quienes, de una u otra forma, nos han acompañado en este camino que sigue mirando al futuro con la confianza de que, en años venideros, seguiremos viviendo y disfrutando de muchos más momentos mágicos y especiales.

Gran Reserva 890 de 2001

“SELECCIÓN ESPECIAL”

Existen vinos llamados a marcar épocas y el nuevo Gran Reserva 890 de 2001 ‘Selección Especial’ es uno de ellos. Este extraordinario vino contiene todo aquello que debe aglutinar esta marca, referencia internacional del gran clásico de Rioja del siglo XXI: una mágica cosecha como la 2001 y todo el saber bodeguero de 125 años, concentrados en una botella.

Trece años después de que seleccionáramos unas uvas óptimas —Tempranillo, Graciano y Mazuelo— de nuestros viñedos más viejos y tras un lento y cuidado envejecimiento, ha llegado el esperado momento de presentar un vino que por su calidad, su amplitud de registros y potencial de envejecimiento consideramos que merece, por primera vez en la dilatada historia de esta marca nacida en 1890, ser declarado ‘Selección Especial’. Este hito coincide además con la celebración, durante el año 2015, del 125 Aniversario de La Rioja Alta, S.A., una efeméride que plasmamos en la nueva cápsula dorada que viste esta cosecha.

Al descorchar una botella de este ‘Selección Especial’, los amantes del gran vino de Rioja disfrutarán al máximo de las innumerables señas de identidad de esta referencia: elegancia, complejidad, sofisticación, intensidad, cuerpo, color, gran riqueza de registros aromáticos, etc.

Un vino especialmente adecuado para un disfrute sosegado, que invita a la reflexión y a la celebración de grandes momentos. Esta exclusiva cosecha se encuentra en un momento excelente de consumo pero gozará de una muy larga vida en botella.

2001, UNA MÁGICA COSECHA PARA RECORDAR

Calificada como ‘Excelente’, esta añada está llamada a ser una de las cosechas históricamente recordadas en Rioja. Durante todo el ciclo se alternaron unas óptimas condiciones que propiciaron la obtención de unas uvas perfectas, con un magnífico estado sanitario, sanas e idóneas para la elaboración de vinos de muy larga crianza. Debemos reseñar un invierno suave y unas lluvias perfectamente distribuidas a lo largo de todo el ciclo. Además, durante su maduración, extraordinariamente larga, se produjeron notables cambios térmicos: días muy soleados y noches con bajas temperaturas. Entre las principales características de las uvas recolectadas para este vino, destacan la muy baja producción de racimos ‘suelos’ y granos pequeños con una óptima relación pulpa-hollejo, un equilibrio perfecto de todos los componentes y una excelente calidad polifenólica y aromática.



La opinión de Robert Parker – 95 puntos

“2001 es una gran cosecha para todos los vinos de La Rioja Alta, S.A. pero el anhelado Gran Reserva 890 es de otro mundo. Vibrante y suave, con sabores limpios y un gran final. Es mi Gran Reserva 890 favorito de los últimos tiempos. ¡Bravo!”

PRESENTACIÓN MUNDIAL EN NEW YORK

WINE SPECTATOR's NEW YORK WINE EXPERIENCE

October 16-18, 2014 ■ New York Marriott Marquis ■ New York City
Sponsored by the Wine Spectator Scholarship Foundation

La puesta de largo internacional del Gran Reserva 890 de 2001 'Selección Especial' se produjo del 16 al 18 de octubre en un inmejorable marco: el 'New York Wine Experience Grand Tastings' organizado por la prestigiosa publicación especializada Wine Spectator. Se trata de uno de los eventos vinícolas más importantes del planeta, en el que participan únicamente aquellos vinos de todo el mundo escogidos por su calidad por el panel de cata de la revista norteamericana. Nuestro Presidente, Guillermo de Aranzabal y nuestro Export Manager en Estados Unidos, Rafael Momeñe, fueron los encargados de presentar el vino a los mejores críticos, sumilleres e importadores del mundo, así como aficionados que pagaron más de \$2000 por disfrutar de tres inolvidables jornadas. En las próximas semanas desarrollaremos más actos de presentación, tanto en España como en otros países.

LA MÁS MINUCIOSA 'SELECCIÓN ESPECIAL'

En este 2001 hemos extremado, si cabe, el exhaustivo proceso de selección con el que, solo en las añadas más extraordinarias, laboramos nuestro Gran Reserva 890. Los mejores racimos, procedentes de nuestras cepas más viejas en vaso, se transportaron refrigeradas en pequeñas cajas hasta la bodega, donde las fermentaciones alcohólica y maloláctica se desarrollaron sin incidencias. Tras los fríos invernales realizamos una segunda selección, esta vez de vinos, para su crianza durante un periodo de 6 años en barricas de roble americano (20% nuevas y el resto de 4 años) fabricadas artesanalmente en nuestra tonelería. Durante sus 12 trasiegos, se seleccionaron nuevamente las barricas destinadas al coupage definitivo, 15.900 botellas, que se embotellaron en marzo de 2008 y que, desde hoy, puede descorchar.

¿QUÉ DISFRUTAREMOS EN NUESTRA COPA?

Un vino de color rojo rubí con borde naranja intenso, capa media, limpio y brillante. De alta intensidad aromática, con un bouquet clásico en el que sobresalen las notas balsámicas y especiadas de coco, vainilla y chocolates mentolados que cubren notas de frutas maduras. De gran cuerpo y estructura en boca, es equilibrado y con taninos marcados de excepcional elegancia y finura, dejando un retrogusto muy largo, especiado y complejo. Un Gran Reserva 890 único y sofisticado, repleto de registros intensos y profundos y ya listo para su disfrute pero al que, además, le resta una larga vida en botella.



CLUB DE COSECHEROS

Edición XVIII: Reserva 2011

Casi han transcurrido cuatro décadas desde que hacíamos realidad un gran sueño: elaborar un vino exclusivo que desplegara compromiso, responsabilidad, dedicación y amistad. El vino de nuestros Socios. Hoy, al presentarles esta XVIII Edición del Club de Cosecheros de La Rioja Alta, S.A., corroboramos que nuestro sueño sigue muy vivo.

Será en primavera de 2016 cuando nuestros Socios disfrutarán este vino único, 'su vino', un Reserva de 2011 procedente de una 'Excelente' añada y que el pasado mes de junio inició su crianza en nuestros botelleros, donde continuará redondeándose hasta adquirir esa elegancia, complejidad, finura y tipicidad que caracteriza a todos nuestros vinos.

¿CÓMO ES ESTE VINO TAN ESPECIAL?

Nuestro enólogo, Julio Sáenz, realizó en 2011 una selección de uvas (95% Tempranillo y 5% Mazuelo) de nuestros viñedos ubicados en Labastida y Rodezno. En un año con unas óptimas condiciones meteorológicas, obtuvimos unas uvas magníficas para la elaboración de este Club, que destaca por su estructura, color e intensidad aromática.

Tras las fermentaciones, separamos los mejores lotes y realizamos el primer coupage antes de su paso a unas barricas de roble americano fabricadas artesanalmente en nuestra tonelería de Haro. Aquí permaneció durante dos años, siendo trasogado a la luz de la vela en cuatro ocasiones. Tras un nuevo coupage, recientemente hemos procedido a su embotellado para que el vino se redondee y muestre todo su potencial cuando sea descorchado en la mesa de nuestros Socios.

Entre sus principales características destaca su intensidad, equilibrio, su gran estructura y elegancia. Gracias a su versatilidad gastronómica, este vino volverá a hacernos 'cómplices' de muchos de los momentos más especiales de nuestros Socios. Y es que, aquello que comenzó siendo tan solo una idea, se ha transformado en algo entrañable.



VENDIMIA 2014

Grandes expectativas

Han transcurrido apenas unos días desde que hemos seleccionado y recogido las últimas uvas de esta vendimia 2014 en nuestros viñedos. Atrás ha quedado más de un mes de trabajo a pie de cepa, en el que recogemos los resultados de un año de cuidados y en el que la meteorología, aunque con sobresaltos, nos ha acompañado. Las expectativas en la calidad de esta cosecha 2014 para nuestras cuatro bodegas son muy altas.

LAGAR DE CERVERA (RÍAS BAIXAS)

Como es habitual, la bodega gallega fue la primera en inaugurar nuestras vendimias. Desde el 22 de septiembre las intensas lluvias nos daban por fin una tregua y comenzábamos la cosecha de nuestras fincas en O Rosal y Cambados. Un equipo compuesto por casi 100 personas, bajo la dirección del enólogo Ángel Suárez, ha sido el encargado de seleccionar y cortar una uva albariño que este año ha destacado especialmente por su magnífico estado sanitario en un año muy difícil climatológicamente hablando. Las periódicas precipitaciones que, durante todo el verano nos mantuvieron en alerta ante la posible aparición de enfermedades, sirvieron para mantener el nivel de humedad en el terreno propiciando el desarrollo en la planta con una gran cantidad de hojas productivas, necesarias para completar la perfecta maduración de las uvas. Las buenas temperaturas en la zona



nos han permitido realizar una vendimia pausada siempre buscando ese momento óptimo para cortar los racimos y trasladarlos en pequeñas cajas hasta la mesa de selección. En cuanto al rendimiento, en nuestras fincas ha rondado los 7.000 kg/ha, inferior al del pasado 2013, segunda mayor producción en el histórico de la D.O. Rías Baixas.



TORRE DE OÑA (RIOJA ALAVESA)

La bodega de Páganos tomaba el relevo y estrenaba el mes de octubre dando la bienvenida a su vendimia 2014. Una cosecha que se ha caracterizado por una pluviometría muy inferior a la habitual, especialmente en los meses de verano. Las reservas de agua acumuladas en el suelo durante el pasado año 2013, extremadamente lluvioso, unidas a la suavidad de las temperaturas de los meses de julio y agosto han permitido que las vides de nuestras fincas hayan soportado muy bien la sequía del verano manteniendo además una actividad vegetativa correcta hasta el momento de la vendimia. Todo ello ha repercutido en una sanidad perfecta y una completa maduración de la uva, con producciones ligeramente superiores a las del año pasado, pero sin menoscabo en la calidad del fruto. La exhaustiva selección, tanto en el viñedo como en la bodega, ha vuelto a ser una de las claves para la elaboración, los próximos meses, de unos vinos que reflejen al máximo la esencia de este terruño.

LA RIOJA ALTA, S.A. (RIOJA)

Nuestra bodega de Haro iniciaba su recolección el 6 de octubre en la Finca El Chaparral de Cenicero. Un equipo de vendimia compuesto por casi 200 personas afrontaba tres semanas de intenso trabajo

para seleccionar y recolectar las mejores uvas en una cosecha que sobresale por su calidad y por el buen estado vegetativo y sanitario conseguido merced a la bonanza climatológica y a los trabajos en el manejo de la vegetación desarrollados durante todo el ciclo. Afortunadamente, nuestros viñedos no se vieron afectados por las fuertes tormentas de granizo caídas a mediados de junio en la zona y, al contrario, las lluvias recargaron el suelo de una humedad muy positiva. En cuando a producción, la cosecha ha sido, aproximadamente, un 15% superior a la del año pasado. Tras dos años de fuerte sequía (2.011 y 2.012) y a tres años sucesivos con niveles de producción muy moderados (2.011, 2.012 y 2.013), nuestros viñedos se han recuperado satisfactoriamente merced a las abundantes lluvias recogidas durante la campaña pasada. En algunas parcelas muy concretas ha sido necesario llevar a cabo un aclareo de racimos para reequilibrar la producción y garantizar así un nivel de calidad óptimo.

ÁSTER (RIBERA DEL DUERO)

Como también es tradicional, la última en abrir su selectiva vendimia ha sido nuestra bodega de Anguix (Burgos). Este año ha destacado por el clima, especialmente benigno durante la primavera, que provocó una brotación anticipada y un desarrollo inicial del viñedo muy precoz. Libres de las temidas heladas primaverales que, este año, han pasado de largo, el viñedo sufrió en el 95% de su superficie, las graves consecuencias de una fuerte tormenta de granizo el 1 de julio. Afortunadamente, lejos de tener consecuencias negativas para nuestro viñedo, el pedrisco provocó una parada vegetativa importante que se tradujo, a medio plazo, en la producción de racimos con un número de bayas inferior al habitual siendo éstas, además, de reducido tamaño. La nula compacidad de racimos, el tamaño pequeño de las bayas y los trabajos muy meticulosos de aclareo de racimos, consistente en la total eliminación de los afectados por el granizo, nos han asegurado la obtención de una uva de la máxima calidad con un grado de maduración excepcional.

Jorge Javier Montes

AUTOR DE LA TESIS 'CARTELES PUBLICITARIOS DE VINOS Y LICORES EN LA RIOJA (1890-1950)'

“ No terminaremos nunca de sorprendernos”

Cum laude por la Universidad de La Rioja. Es la brillante calificación obtenida por el profesor de Artes Plásticas y Diseño de la Escuela de Diseño riojana, Jorge Javier Montes, tras la defensa de su tesis sobre cartelería publicitaria sobre el vino de Rioja entre los años 1890 a 1950. Su extenso trabajo recoge y analiza un total de 82 históricas imágenes con anuncios de bodegas —diez de La Rioja Alta, S.A.— obtenidas en colecciones privadas y archivos.

—Han sido nueve años de trabajo. ¿Imaginaba encontrar tantos y tan buenos carteles sobre el vino de Rioja?

—La verdad es que no. Por otro lado, intuía que tenía que haber carteles interesantes por la influencia vinícola de los franceses en La Rioja.

—¿Sorprendido por la ‘capacidad creativa’ de las bodegas en aquellos años?

—Sí, respecto a publicidad y cartelería eran más creativos que en la actualidad. Hoy las bodegas han perdido la sana costumbre de encargar carteles comerciales para sus campañas publicitarias.

—Su tesis, que pronto será libro, sienta unas bases. ¿Cree que aún hay mucho material por descubrir y analizar?



—Creo que no terminaremos nunca de sorprendernos, ya que mucho del material gráfico e ilustrativo está en manos de coleccionistas privados y aún no ha salido a la luz.

—¿Cuál es el cartel de nuestra bodega que más le ha costado analizar y documentar?

—Me ha llamado mucho la atención el cartel impreso por esta bodega en Alemania, que refleja la figura de un señor ataviado con traje, fumándose un puro junto a una copa de vino. No descarto que el retratado fuera en su día uno de los socios fundadores.

—¿Y el, a su juicio, más ‘especial’?

—El cartel de estilo modernista tratado con mucha delicadeza con técnica al pastel, que retrata a una mujer de época en perfil con una copa de vino en la mano.

LOS DIEZ CARTELES DE LA RIOJA ALTA, S.A. ANALIZADOS



CARTEL 1

Cronología: 1904-1905
Autor: Francisco Sans
Tamaño e impresión:
 50 x 35 cm.
 Impreso en Badalona.



CARTEL 3

Cronología: 1905-1906
Autor: ¿Carlos Vázquez Úbeda?
Tamaño e impresión:
 50,5 x 31 cm.
 Impreso en Berlín.



CARTEL 5

Cronología: 1912-1913
Autor: Rómulo Tessari
Tamaño e impresión:
 49,7 x 32,3 cm.
 Impreso en Badalona.



CARTEL 7

Cronología: 1923-1924
Autor: José Ramón Izquierdo
Tamaño e impresión:
 52 x 37 cm.
 Impreso en Valencia.



CARTEL 9

Cronología: 1939-1940
Autor: Obejas
Tamaño e impresión:
 23,4 x 17,6 cm.
 Impreso en San Sebastián.



CARTEL 2

Cronología: 1905-1906
Autor: ¿Carlos Vázquez Úbeda?
Tamaño e impresión:
 50,5 x 31 cm.
 Impreso en Berlín.



CARTEL 4

Cronología: 1909-1910
Autor: Enrique Paternina.
Tamaño e impresión:
 51,5 x 36 cm.
 Impreso en Valencia.



CARTEL 6

Cronología: 1915-1916
Autor: Juan José Barreira
Tamaño e impresión:
 50 x 36 cm.
 Impreso en Valencia.



CARTEL 8

Cronología: 1939-1940
Autor: Ramón Pulido
Tamaño e impresión:
 24,5 x 16,5 cm.
 Impreso en Tolosa.



CARTEL 10

Cronología: 1941-1942
Autor: Sayol
Tamaño e impresión:
 36x24 cm.
 Impreso en Barcelona.

Estrenamos nueva página web

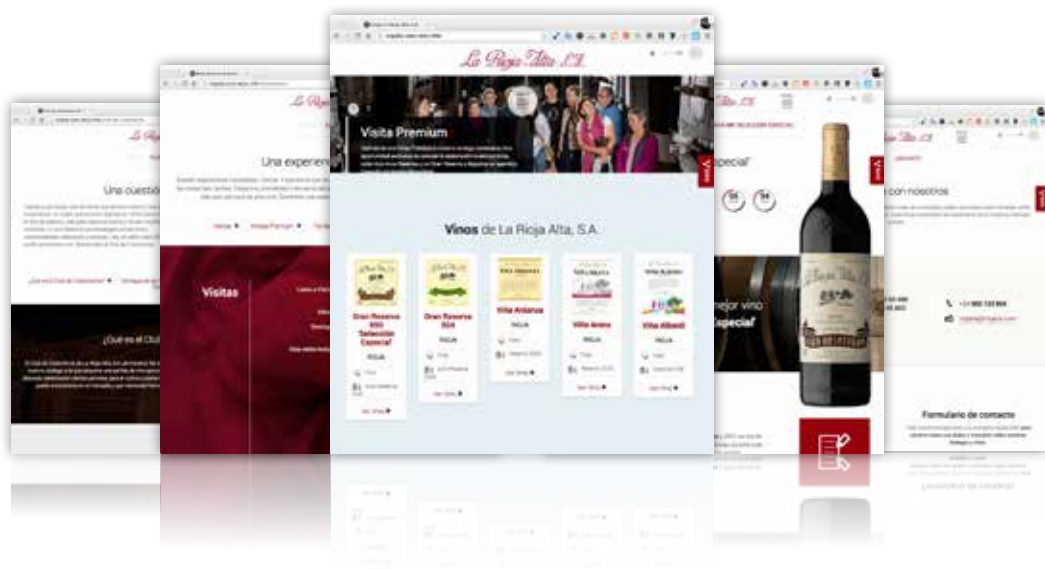
¡Estamos de estreno! Hemos renovado totalmente nuestra página web (www.gruporiojalta.com) y la hemos actualizado con un diseño mucho más moderno, atractivo, funcional y, además, adaptada a todo tipo de dispositivos, fijos y móviles. Le invitamos a navegar y disfrutar de toda la información y contenidos sobre nuestras bodegas.



Continuamos dando pasos importantes en nuestra apuesta por Internet y por las nuevas tecnologías como formas muy útiles y eficaces de comunicarnos y compartir experiencias con todos los clientes, seguidores de nuestras marcas y aficionados al vino en todo el mundo. El penúltimo paso en esta línea es el reciente estreno de esta nueva página web de nuestras bodegas. Decimos penúltimo porque,

muy pronto, les desvelaremos otros proyectos importantes en los que estamos trabajando.

En esta nueva web, a la que puede acceder tecleando la dirección www.gruporiojalta.com, encontrará en español e inglés toda la información corporativa de nuestras bodegas (filosofía, historia, viñedos, instalaciones, contacto, ubicación, etc.) y todos los datos de nuestros vinos actualmente en el mercado, así como las fichas de cata de las cosechas anteriores.



Desde nuestra Sala de Prensa podrá estar al tanto de nuestras últimas noticias, descargar nuestros Boletines y Catálogos y acceder a las Galerías de Fotos en las que recopilaremos preciosas imágenes obtenidas en nuestras bodegas y viñedos. Desde aquí tendrá acceso a nuestras redes sociales [Facebook, Twitter, Youtube, Flickr], a la versión digital de nuestro Libro de Enología 'Tres Siglos de La Rioja Alta, S.A.', nuestro blogs 'La Voz del Vino'

y 'La Voz de la Finca' y a la sección de Consultas a nuestro enólogo Julio Sáenz.

Otro apartado relevante en esta nueva web es el referido al Enoturismo, donde encontrará toda la información necesaria para visitar nuestras bodegas, comedores privados, Casas-Palacio, etc. y disfrutar de una experiencia inolvidable con nosotros. ¡Feliz navegación!

ÁREA PRIVADA DEL CLUB DE COSECHEROS

Por supuesto, nuestro Club de Cosecheros ocupa un lugar muy destacado en la nueva www.gruporiojalta.com. Este espacio, además de proporcionar toda la información necesaria sobre las ventajas de pertenecer al Club y los vinos exclusivos que ofrecemos en cada edición, es el lugar de entrada al nuevo Área Privada para nuestros Socios. Accediendo mediante su contraseña, los Socios de los Clubes de Cosecheros de La Rioja Alta, S.A., Torre de Oña y Áster podrán consultar sus datos, su suscripción actual así como el histórico de suscripciones. Además, aquí será donde publicaremos ofertas exclusivas y noticias relacionadas con el Club. En este apartado se ubica también la renovada Tienda on line del Club de Cosecheros donde, durante todo el año, podrán adquirir todos nuestros vinos y productos a precios ventajosos.

Cata 'Los 90+' en Torre de Oña

— OTRA JORNADA INOLVIDABLE —



Tras el enorme éxito obtenido en las dos primeras ediciones celebradas en Madrid, este hemos trasladado también esta cata a un lugar tan especial como nuestra bodega Torre de Oña. Fue el eje central de una jornada inolvidable que completamos con un gran número de actividades para disfrute de todos los asistentes.

Hasta un reluciente sol quiso acompañarnos. El pasado 13 de septiembre vivimos en Torre de Oña uno de esos días que todos recordaremos durante mucho tiempo. Una gran fiesta que tuvo como epicentro la celebración de nuestra cata 'Los 90+ de La Rioja Alta, S.A.' que, tras dos exitosas ediciones en el Hotel Wellington madrileño, quisimos acercar también a los Socios de nuestros Clubes de Cosecheros de las provincias más cercanas a nuestras dos bodegas de Rioja.

Socios que, junto a sus familiares y amigos, tuvieron la oportunidad única de catar las cosechas actuales de todos los vinos —incluidos los Gran Reserva— de nuestras cuatro bodegas que disfrutan de 90 o más puntos según los principales críticos internacionales. Grandes referencias del periodismo enológico como Robert Parker, Wine Spectator, Decanter, Guía Peñín, etc. nos han convertido en el único grupo bodeguero que tiene la totalidad de sus vinos por encima de esos emblemáticos 90 puntos. A la cita, por supuesto, no faltaron los vinos de nuestros tres Clubes de Cosecheros [La Rioja Alta, S.A., Torre de Oña y Áster] que no



reciben puntuaciones ya que no se presentan a evaluaciones externas porque su elaboración es exclusiva para nuestros Socios.

Paralelamente a esta gran cata, los asistentes pudieron disfrutar de un gran número de actividades que discurrieron en el exterior de la bodega y la Casa-Palacio. Paseos en tren por el viñedo, catas de uvas y mostos, degustaciones de quesos de las regiones donde se ubican nuestras bodegas, zona infantil, magia, caricatura, música en directo, etc. Un aperitivo puso el colofón a un día muy grande que todos disfrutamos con los cinco sentidos.

CONCURSO FOTOGRÁFICO

Otra de las actividades que organizamos fue un concurso fotográfico con las mejores instantáneas realizadas esa jornada. Nuestro jurado tuvo un difícil trabajo para seleccionar las tres fotos vencedoras ya que, sin duda, muchas de las recibidas eran también merecedoras del premio final, un lote de vinos. Puede disfrutar de todas ellas en nuestra página de Facebook www.facebook.com/torredeona



Catas de Flamenco

¿Maridan nuestros vinos y el flamenco? El pasado 7 de septiembre pudimos comprobar que la respuesta es totalmente afirmativa. El Salón Don Guillermo de nuestra bodega en Haro acogió tres pases del espectáculo 'Me va gustando' incluido en el programa cultural 'El Rioja y los 5 Sentidos'.

Cuatro artistas en el escenario, los bailaores Marco Vargas y Cloé Brulé, el actor Fernando Mansilla y el cantaor Juan José Amador. Cuatro lenguajes que se dieron la mano en este espectáculo que se adentró, a través de la palabra, la música y el baile, en los contrastes más absolutos con un nexo común: el flamenco.

Mientras, los asistentes a esta cita cultural, que llenaron por completo el aforo en cada uno de los tres pases programados ese día, disfrutaron en sus copas de dos referencias de la casa: Viña Alberdi Crianza y Viña Arana Reserva. El enólogo de La Rioja Alta, S.A., Julio Saénz, fue el encargado en las tres sesiones de dar la bienvenida a los espectadores y, además, presentar las características principales



de estos dos vinos, perfectos acompañantes durante el desarrollo de las actuaciones.

Es la segunda ocasión en la que el programa cultural 'El Rioja y los 5 Sentidos', auspiciado por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente de La Rioja, elige nuestra bodega para la celebración de una de sus actividades. En 2011 nuestra bodega de Haro acogió un concierto de jazz a cargo del prestigioso grupo CMS Trio.





Torre de Oña Reserva 2010

EL SALTO A LA GRANDEZA

Tras muchos años de estudio de nuestras fincas y de trabajo en la bodega de Párganos podemos afirmar rotundamente que, gracias a esta 'Excelente' cosecha 2010, Torre de Oña Reserva ocupa ya un lugar de privilegio entre los mejores vinos de Rioja Alavesa.

A sí lo afirma Andrés Proensa, uno de los críticos más valorados y respetados de la prensa especializada española que, en su recientemente publicada Guía de los Mejores Vinos Españoles 2015, acaba de conceder un sobresaliente 96 de valoración a un Torre de Oña 2010 que se mete de lleno en la élite de los vinos más destacados de Rioja Alavesa y, además, con una relación calidad-precio difícilmente igualable.

En opinión del también editor de la revista Planeta Vino con esta cosecha 2010 Torre de Oña

ha dado "el salto a una grandeza que anunciaba ya en el 2009" y destaca su "nariz profunda, definida, elegante, sustentada en finos frutales. Fresco, equilibrado, sabroso, muy fino." Son, tan solo, algunas de las señas de identidad de un vino que ya representa la mejor expresión de todo lo queremos que sea Torre de Oña y que, verdaderamente, va a sorprenderles por su brillante interpretación de este privilegiado terruño.

¿QUÉ UVAS UTILIZAMOS PARA ELABORARLO?

Realizamos una selección y vendimia manual del mejor Tempranillo y Mazuelo (5%) de las parcelas Altos de Vallecilla, Calvo, Martelo y Berzal, situadas alrededor de la bodega. Sus suelos arcillo-calcáreos nos proporcionaron uvas pequeñas y racimos con granos sueltos, óptimos para elaborar nuestro Reserva.

¿CÓMO FUE ESTA COSECHA 2010?

Durante todo el ciclo disfrutamos de un excelente estado vegetativo y sanitario. Estas magníficas condiciones supusieron un menor vigor y provocaron una maduración lenta y equilibrada de la uva obteniendo unos mostos equilibrados en acidez y azúcar, con alto nivel de polifenoles y una intensidad aromática típica de este paraje especial de Rioja Alavesa. El Consejo Regulador otorgó a esta cosecha 2010 una valoración "Excelente".

ASÍ LO ELABORAMOS Y CRIAMOS

Las uvas se recolectaron en cajas de 20 kg. y, en bodega, permanecieron en plataformas refrigeradas hasta alcanzar los 4°C. Tras su despalillado y estrujado, se encubaron durante 5 días a una temperatura inferior a 10°C, realizando una maceración prefermentativa en frío que resaltó las características de esta uva. Tras la fermentación

alcohólica, el 80% completó la fermentación maloláctica en bodega de roble francés y americano nuevo, con un battonage semanal. El resto del vino lo realizó en depósitos de inoxidable con movimientos de lías quincenales. Su crianza fue de 20 meses en barricas de roble francés nuevo (40%), francés de dos vinos (35%) y caucásico nuevo (25%), siendo trasegado tres veces por el método tradicional. Se embotelló en julio de 2013.

DESCORCHAMOS LA BOTELLA Y...

Disfrutamos de un vino de color rojo picota, con borde granate, capa media alta, limpio y brillante. Intenso en la nariz, muy afrutado, con aromas de frutas de sotobosque, moras, frambuesas y arándanos, que envuelven las notas de su cuidada crianza en bodega. Aparecen ahora las notas tostadas de panadería, moca, tabaco y cedro libanés. En boca es equilibrado y presenta una agradable acidez, con taninos firmes y pulidos que otorgan estructura y reafirman su equilibrio.



PARA MÁS
INFORMACIÓN,
ESCANEE ESTE
CÓDIGO QR



Torre de Oña Reserva, premiado en los Wine from Spain Awards 2014



La décima edición de los WFSA 2014 celebrados en Londres eligió a Torre de Oña Reserva como uno de los vinos galardonados por este reconocido concurso que escoge a los mejores vinos españoles ya posicionados en las estanterías del mercado británico en 2014. La selección de los ganadores estuvo a cargo de un importante grupo de expertos catadores entre los que se encuentran compradores, periodistas y miembros del Instituto de Masters of Wine, liderados por Tim Atkin, uno de los principales especialistas del mundo. A esta edición se presentaron más de 700 vinos de 50 denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas.

La Vuelta a España saluda a Lagar de Cervera

El pelotón ciclista de la última edición de la Vuelta a España, que finalizó el pasado 16 de septiembre con triunfo final para Alberto Contador, pasó por delante de la puerta de nuestra bodega en O Rosal (Pontevedra). Fue en el transcurso de la decimonovena etapa entre las localidades de Salvatierra do Miño y Cangas do Morrazo. Todo un espectáculo disfrutar de la serpiente multicolor atravesando los viñedos de uva albariño.



XV Salón Guía Peñín en Las Ventas

La Plaza de Toros de Las Ventas fue el pasado 16 de octubre el lugar elegido para la celebración de una nueva edición, la decimoquinta, del Salón organizado por la Guía Peñín 2015, publicación de referencia que celebra su 25 cumpleaños. En este evento, al que acudieron cerca de 4.000 visitantes entre periodistas, profesionales del canal HORECA y particulares, pudieron catarse los mejores vinos españoles, puntuados con un mínimo de 93 en la recientemente publicada edición 2015. En esta selección y, por tanto, en nuestra mesa estuvieron presentes Gran Reserva 890 de 2001 'Selección Especial', Gran Reserva 904 de 2004, Viña Arana 2006, Viña Ardanza 2005 y Áster Finca el Otero 2010.

¿Qué es un herrón?

Es un instrumento de hierro, largo y con punta, que sirve para hacer agujeros en la tierra y plantar las cepas.



Áster Crianza 2009, el mejor Ribera del Duero para Decanter

Los prestigiosos Decanter Asia Wine Awards 2014 acaban de proclamar a Áster Crianza 2009 como el mejor vino de tras lograr el único 'Regional Trophy' de esta zona vinícola y, además, una Medalla de Oro. No es la única gran alegría para nuestros vinos ya que Viña Ardanza 2005 ha obtenido también una Medalla de Oro en unos galardones referencia para el mercado asiático.

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]. El ganador será elegido por sorteo y se anunciará en nuestro siguiente boletín.



NUEVA PREGUNTA:

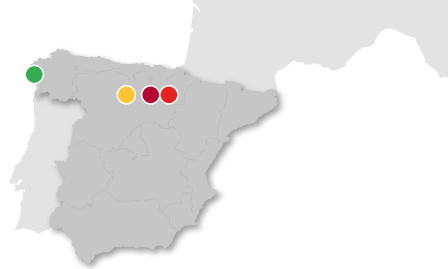
¿Qué periodista español acaba de conceder 96 puntos a Torre de Oña 2010?

CONCURSO DEL NÚMERO ANTERIOR:

¿Cuáles son los dos nuevos destinos del 0'7% solidario de La Rioja Alta, S.A.?

Respuesta: Ruanda y R.D. Congo

Ganador: M.S., Socio 404J de 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.



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.



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.



Lagar de Cervera ●

Esta bodega cuenta con el mayor viñado 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

SELECCIÓN ESPECIAL

Gran Reserva 890 / 2001



95 **94**
Parker Peñín

Gran Reserva 904 / 2004



96 **95** **94**
Parker Peñín Tanzer

Viña Ardanza / 2005



93 **92**
Peñín Wine Spectator

Viña Arana / 2006



93
Peñín

Viña Alberdi / 2008



92
Peñín

Torre de Oña / 2010



96 **92**
Proensa Peñín

Finca San Martín / 2011



90
Proensa

Áster Crianza / 2009



92 **90**
Wine Spectator Peñín

Áster Finca el Otero / 2009



95 **94** **94**
ABC Peñín Proensa

Lagar de Cervera / 2013



90
Peñín

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 / 2001: **96** Parker
Viña Ardanza / 1964: **97** Parker
Viña Ardanza / 1973: **95** Parker



La cosecha fue excelente y en nuestra bodega la tratamos con el mimo que merecía un fruto tan exquisito.

Así hemos conseguido un vino único, redondo, intenso, especiado, de viva acidez y que, además, mejorará particularmente bien con cada día que pase en la botella.

**...PERO ACABARÁS
DESCORCHÁNDOLO HOY**

VIÑA ARDANZA 2005

UN FUTURO INOLVIDABLE



riojalta.com