

La Rioja Alta, S.A.

VIÑA ARDANZA 2004



- Grado: 13,6% en volumen
- Acidez Total: 5,9 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,81 g/l (acético)
- pH: 3,62

➤ Temperatura de servicio: 17 °C

➤ Disponible en:



150 cl.



75 cl.



37,5 cl.

LA COSECHA

Tras dos años sin la calidad adecuada para elaborar Viña Ardanza, en esta **Excelente** cosecha confluyeron factores determinantes que propiciaron este nuevo paso en la constante evolución de esta marca. La abundante agua y nieve en invierno, la ausencia de plagas en primavera y las marcadas oscilaciones de temperatura entre el día y la noche provocadas por los fríos vientos del norte justo antes de la vendimia resultaron claves para el lento y equilibrado desarrollo de nuestra uva, especialmente de la Garnacha. Ya en Septiembre, nuestros viñedos gozaron de una excepcional bonanza climatológica. Esta magnífica calidad se vio reforzada por la viticultura racional aplicada durante todo el ciclo, las producciones moderadas y la vendimia selectiva y paciente.

COMPOSICIÓN

El 80% es Tempranillo y el 20% Garnacha. La uva Tempranillo procede de nuestros pagos 'Viña Ardanza', de 30 años de edad ubicados en Fuenmayor y Cenicero. La Garnacha proviene de viñas viejas plantadas en vaso a 600 m. de altitud en Tudelilla (Rioja Baja), en parcelas colindantes a nuestra 'Finca La Pedriza'.

ELABORACIÓN

Vendimia selectiva en cajas y transporte refrigerado. Tras las fermentaciones, los vinos pasaron a bodega en abril de 2005. El Tempranillo permaneció 36 meses en roble americano de 4 años de edad media y la Garnacha, como novedad, redujo su crianza a los 30 meses en barricas de 2 y 3 vinos de roble americano para mantener toda la frescura y tipicidad de esta variedad. Los vinos fueron trasegados manualmente en seis ocasiones. En diciembre de 2008 pasó a botella.

CATA

Color rojo picota, limpio y brillante, de capa media, con un borde rosado. En nariz destaca por su expresividad, con notas especiadas de café, chocolate, vainilla, clavo y maderas finas sobre un fondo de frutas negras maduras. Un vino con buena estructura, equilibrado, con una frescura muy vivaz, que invita a seguir bebiendo y que, unido a unos pulidos taninos, colma la boca de sensaciones agradables. Largo retrogusto, marcado por la sutileza de la marca cuya elegancia, complejidad y potencia aromática tradicionales se ven enriquecidas en esta añada.

Un vino óptimo para acompañar parrilladas de carnes, asados, caza menor, quesos semicurados, embutidos ibéricos, etc.

Enero 2012