vinetur

# Viña Ardanza Reserva 2010 Selección Especial

Viña Ardanza 2010, la joya de La Rioja Alta que confirma una historia de excelencia

lunes 10 de noviembre de 2025

ESCRITO POR DE BODEGA EN BODEGA



Estamos ante el gran clásico de La Rioja Alta SA que tiene el privilegio de formar parte de los únicos 4 "SELECCIÓN ESPECIAL" de esta referencia en toda su ya larga y maravillosa existencia. 1964, 1973, 2001 y este 2010 son los elegidos que han merecido esa calificación y que yo he tenido ocasión de conocer y probar todos menos el del año 1964.

Pura autenticidad en este vino tinto elaborado por la Bodega La Rioja Alta. Por méritos propios, este vino fue además el vino español mejor posicionado en la lista del año 2014 de los 100 mejores vinos del mundo elaborada por la prestigiosa revista Wine Spectator. Y aún hoy sigue conservando sus magníficas propiedades.

Como ya sabemos, con esta referencia "Viña Ardanza", en la Bodega La Rioja Alta SA siguen fieles a su espíritu de elaborar únicamente este Reserva (que además en este caso de 2010 es 'Selección Especial'), en los años en los que la cosecha tiene la adecuada calidad y la calificación de excelente (E).

En este caso está elaborado con un perfecto ensamblaje de Tempranillo (80%) procedente de las fincas La Cuesta y Montecillo, de más de 30 años de edad, en Fuenmayor y Cenicero. Por su parte la Garnacha (en un 20%) proviene de la finca La Pedriza en Tudelilla (Rioja Baja), esa maravillosa finca que antes de viñedo cosechó durante décadas unos almendros capaces de producir las mejores almendras de la comarca. Esta finca (70 ha) cuenta con unas condiciones inmejorables para el cultivo de esta variedad y está plantada sobre un suelo muy pobre, cubierto de cantos rodados, con una uva de gran tipicidad varietal, muy rica en aromas y con una agradable y fina estructura. Además, el hecho de haber albergado anteriormente almendros, asegura la total protección de esas dañinas heladas tardías que causan tanto daño al viñedo, (si hubo almendros es que no hay heladas).

La vendimia, totalmente manual y seleccionada, comenzó a mediados de octubre. La fermentación alcohólica se realizó de forma natural y la maloláctica concluyó a finales de año. En marzo de 2011, los vinos seleccionados pasaron a barrica, iniciando su crianza por separado: el Tempranillo durante 36 meses, con seis trasiegas manuales y en roble americano de 4 años de edad media y la Garnacha durante 30 meses, con 5 trasiegas manuales, en barricas de 2 y 3 vinos. El ensamblaje final fue embotellado en

mayo de 2015, (justo cuando en los viñedos se estaba fraguando otra gran cosecha como sería la del 2015).

Es, sin ninguna duda, un gran vino de guarda que ha permitido disfrutar de él durante mucho tiempo y al que todavía le queda recorrido para proporcionarnos (a los que guarden alguna botella), grandes satisfacciones.

**A la Vista:** Presenta un hermoso y brillante color rojo granate, de capa media-alta y ribetes cereza, con una densa y duradera lágrima en copa.

**En Nariz:** En nariz destaca por su carácter fresco y elegantemente especiado, con notas de cerezas dulces, arándanos rojos y fresas muy maduras, (casi compotadas), con notas de pimienta negra, regaliz dulce, nuez moscada, café, vainilla y finos toques de canela que aún se siguen mostrando.

**En Boca:** En boca es suave de entrada e intenso en sabores, con una fina y exquisita acidez, pero mostrando un perfecto equilibrio y con una suave frescura. Tiene una agradable estructura, con unos finos y elegantes taninos perfectamente integrados. Su final es suave y sedoso, con buen retrogusto muy frutal y especiado.

Se trata de un elegante vino tinto reserva ideal para disfrutar en cualquier momento. Es tan versátil que es capaz de armonizar a la perfección con infinidad de platos de nuestra cocina: Asados de cabrito y cordero, carnes rojas, caza mayor, guisos de pescado bien condimentados, buenos embutidos, quesos ahumados y curados, parrilladas y barbacoas, etc.., pero también con los postres con abundancia de chocolate y/o frutos secos. GRAN VINO PARA DISFRUTAR.