vinetur

Viña Ardanza Reserva 2015

El gran clásico de La Rioja Alta SA que nunca faltará en mi bodega.

lunes 10 de noviembre de 2025

ESCRITO POR DE BODEGA EN BODEGA



La marca Viña Ardanza nace en 1942 y es uno de los grandes símbolos internacionales del vino riojano. Un rioja excelente con una crianza equivalente a la de los grandes reservas y que, a veces y solo en las mejores añadas lo califican como "RESERVA ESPECIAL", de las que yo solo conozco 4 añadas hasta ahora: 1964, 1973, 2001 y 2010.

Pues bien, este 2015 ha debido de estar muy cerca de recibir ese memorable calificativo, porque tiene mimbres para ello. De hecho, fue elegido por Decanter como el mejor tinto español de 2020.

Elaborado con Tempranillo (78%) de viñas de más de 30 años de las fincas La Cuesta y Montecillo, en Fuenmayor y Cenicero, y de Garnacha (22%) procedente de La Pedriza en Tudelilla (Rioja Baja), finca con unas condiciones óptimas para esta uva, con un suelo muy pobre cubierto de cantos rodados que ofrece una garnacha muy rica en aromas y fina estructura. Vendimia manual a mediados de octubre 2015 de ambas variedades y elaboración separada. Crianza también por separado: el Tempranillo durante 36 meses en roble americano de 4 años de edad y la Garnacha durante 30 meses, en barricas de 2 y 3 vinos, también de roble americano.

A la Vista: Presenta un hermoso color granate, de capa media-alta con ribetes tirando a teja. Limpio y con una destacable brillantez.

En Nariz: En nariz es potente y complejo con fuertes aromas especiados y mermelada de fruta roja madura que impregna todo. Sutiles toques de vainilla, cacao, algo de canela y pimienta negra con nuez moscada.

En Boca: En el paso por boca es donde todavía hoy sigue mostrando toda su plenitud y una gran estructura y perfecto equilibrio. Es fresco, amable y sedoso con unos suaves taninos perfectamente integrados para darle un agradable final. Amplio retrogusto frutal con dulces especias que hacen de él un vino eterno con enorme capacidad de guarda, procedente (hasta ahora), de una de las mejores añadas del siglo XXI. Decir de este vino que es una completa delicia, creo que es incluso quedarse corto.

Yo digo que es un vino ideal para compartir cualquier reunión con amigos y una buena sobremesa. Desde luego que también es perfecto para acompañar con todo tipo de platos principales, sean carnes o pescados; pero también con guisos, asados, unos buenos ibéricos y todo tipo de quesos. Igualmente, con postres con cobertura de frutas, chocolate o frutos secos y los típicos postres navideños.

CRDKEN - JMQ