Viña Ardanza Reserva 2019

‘Un gran vino que hará disfrutar mucho durante bastante tiempo’

lunes 1 de diciembre de 2025

ESCRITO POR DE BODEGA EN BODEGA



Los amantes de este Rioja clásico ya estábamos intranquilos, casi ansiosos, porque (aunque la bodega no nos lo quería decir), nos parecía que a estas alturas la añada-2018 ya no iba a salir, seguramente por no alcanzar la calidad necesaria. Cada vez que yo coincidía en algún evento con Wilmar Olocco (responsable comercial de la bodega en Madrid) y le preguntaba por la nueva añada, él siempre me decía: "Estate tranquilo que tendrás sorpresa". Y aquí está la GRATA SORPRESA con esta añada 2019. Dice Julio Saenz (enólogo de la bodega y a quien yo respeto mucho y siempre hago caso porque es un verdadero experto y cumple lo que dice), que este 2019 puede alcanzar un grado de calidad similar a las míticas añadas de 2001, 2010 ó 2015. Yo ya me conformo con

que evolucione en el tiempo y me de las alegrías del 2015, (2001 y 2010 son 'Palabras Mayores', aunque si lo dice Julio...., quien sabe!!!!).

Realmente argumentos tiene el vino y apunta a ello, porque tan solo con abrir la botella se pueden apreciar aspectos de un gran vino que surge a veces de cosechas memorables como parece que lo fue esta de 2019, sobre todo para esa elegante Garnacha de la Finca La Pedriza que forma parte de este vino.

Habitual ensamblaje de las ultimas añadas de Viña Ardanza, con un 80% de Tempranillo, de las Fincas La Cuesta y Montecillo en Fuenmayor y Cenicero, y un 20% de esa magnífica Garnacha de La Pedriza en Tudelilla. Elaboración por separado con fermentación en depósitos de inoxidable y posterior crianza en barricas de roble americano de tercer año, (36 meses para el Tempranillo y 30 para la Garnacha), con varios trasiegos. Una vez hecho el ensamblaje el vino se embotelló en diciembre-2023, reposando en la tranquilidad de las Cavas de La Rioja Alta durante 15 meses, para salir al mercado en marzo-2025.

Aromas de cereza y ciruela con toques de regaliz en una mezcla perfecta con esas elegantes notas especiadas de una cuidada crianza. Rica complejidad y tranquila madurez donde nada molesta ni sobresale. Tiene esa armoniosa textura que los grandes vinos sugieren, pero que luego no siempre todos alcanzan. En este caso diría que este 2019 está camino de ello y con el tiempo lo va a alcanzar, sin duda, (aún le falta mucha botella). Frescura y gran equilibrio para un vino vibrante, de marcada acidez que augura un enorme potencial de guarda, lo que nos va a permitir disfrutar de él durante mucho tiempo.

Creo que es mejor airearlo u poco y abrir la botella con antelación, (igual 1 hora antes de beberlo). Un gran vino para disfrutarlo.