

# La Rioja Alta, S.A.

## VIÑA ARDANZA 2008



- Grado: 13,5% vol.
- Acidez Total: 6,1 g/l (tartárico)
- Az. Reduct: 1,8 g/l
- pH: 3,56

➤ Temperatura de servicio: 17 °C

➤ Disponible en:



150 cl.



75 cl.



37,5 cl.

### LA COSECHA

En un año muy especial para Viña Ardanza, esta cosecha se caracterizó por la alta calidad de las uvas acompañada de una producción muy moderada. Gracias a una climatología excepcional, durante todo el ciclo disfrutamos de unas condiciones que favorecieron un magnífico estado sanitario. Nuestras uvas evolucionaron óptimamente con unos parámetros equilibrados de grado, alcohol y acidez. Así, la Garnacha de nuestra finca La Pedriza se vio especialmente favorecida por el alargamiento en su fase de maduración. A todo ello debemos añadir una vendimia escalonada y selectiva, que nos permitió recoger cada parcela según alcanzaba el grado perfecto de madurez. El Consejo Regulador otorgó a esta cosecha la calificación oficial de 'Muy Buena'.

### COMPOSICIÓN

La uva Tempranillo (80%) procede de nuestras fincas La Cuesta y Montecillo, de 30 años de edad, ubicadas en Fuenmayor y Cenicero. **Por primera vez en el coupage de esta marca, la Garnacha (20%) proviene del término La Pedriza** en Tudelilla (Rioja Baja) a 550 m sobre el nivel del mar. Esta finca de 67 has cuenta con unas condiciones inmejorables para el cultivo de esta variedad y está plantada sobre un suelo muy pobre cubierto de cantos rodados que, con reducidos rendimientos (inferiores a 5.000 kg/ha), nos ofrece una uva de gran tipicidad varietal, muy rica en aromas y agradable y fina estructura.

### ELABORACIÓN

La vendimia de estas parcelas comenzó a mediados de octubre. La uva se recogió a mano y se transportó en camiones refrigerados a la bodega. La fermentación alcohólica se realizó de forma natural y a temperatura controlada. La fermentación maloláctica concluyó a finales de año. En marzo de 2009 los vinos seleccionados pasaron a bodega, iniciando su crianza por separado: el Tempranillo durante 36 meses, con seis trasiegos manuales y en roble americano de 4 años de edad media y la Garnacha durante 30 meses, con 5 trasiegos manuales, en barricas de 2 y 3 vinos de roble americano. Concluida la crianza en bodega, se realizó el coupage final que fue embotellado en marzo de 2013.

### CATA

Destaca su color rojo picota, intenso, brillante y limpio. La primera impresión en nariz es de enorme frescura gracias a unas notas de cereza y casis que se ensamblan con notas de pimienta negra, tabaco, nuez moscada, café, caramelo y vainilla de la crianza en bodega. Entrada amable en boca, sabroso, suave frescura, agradable estructura, equilibrado en acidez y con finos y elegantes taninos. Final sedoso, con buen retrogusto, donde las notas licorosas de grosella negra, de torrefactos y especias dulces hacen de esta edición tan especial de Viña Ardanza, un vino fino y elegante.

Febrero 2017

[www.gruporiojalta.com](http://www.gruporiojalta.com)