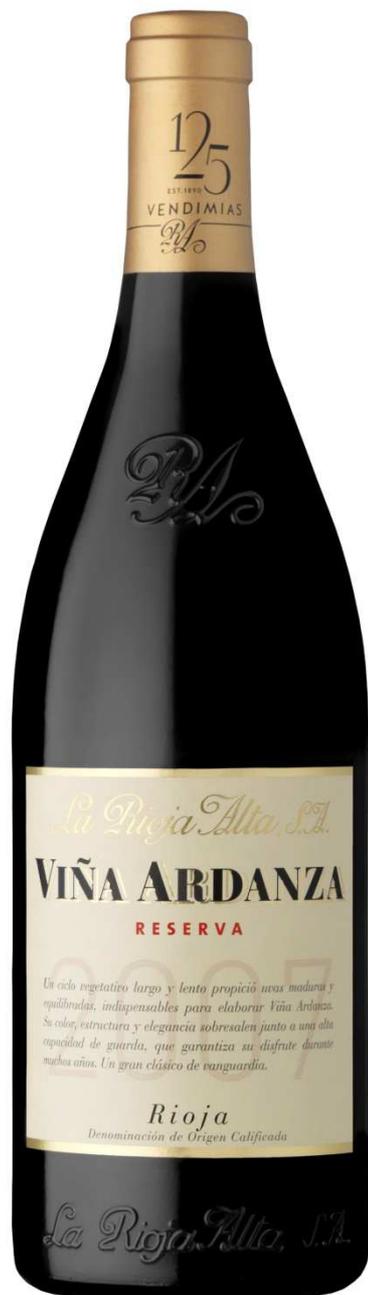


La Rioja Alta, S.A.



- Grado: 13,5% vol.
- Acidez Total: 5,7 g/l (tartárico)
- Az. Reduct: 2,0 g/l
- pH: 3,57

➤ Temperatura de servicio: 17 °C

➤ Disponible en:



150 cl.



75 cl.



37,5 cl.

VIÑA ARDANZA 2007

LA COSECHA

El largo ciclo vegetativo permitió que la vegetación se desarrollara de forma equilibrada, quedando los racimos bien expuestos a las radiaciones solares. Con rendimientos moderados, la maduración de nuestras uvas fue también lenta y pausada, favoreciendo el perfecto desarrollo de unos racimos muy sueltos. Tras una vendimia escalonada y muy selectiva, la uva llegó a la bodega en su punto óptimo de madurez, con una sanidad excelente y un magnífico equilibrio de sus parámetros esenciales como graduación alcohólica, polifenoles y acidez. Uvas que reunían todas las características para elaborar grandes vinos, especialmente aptos para su envejecimiento en barrica y para su larga guarda. Esta cosecha fue calificada oficialmente como **Muy Buena**.

COMPOSICIÓN

Tras un año sin conseguir una Garnacha de la calidad indispensable para elaborar Viña Ardanza, en 2007 nos reencontramos con las condiciones óptimas tanto en esta variedad como en el Tempranillo. La uva Tempranillo (80%) procede de nuestras **fincas La Cuesta y Montecillo, de 30 años de edad**, ubicadas en Fuenmayor y Cenicero. La Garnacha (20%) 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

Tras su vendimia manual, trasladamos las uvas a la bodega en cajas refrigeradas preservando así su calidad. La fermentación alcohólica se realizó en depósitos durante 15 días a temperatura controlada. Tras la fermentación maloláctica, los vinos seleccionados iniciaron, en marzo de 2008, su crianza en barrica. El Tempranillo permaneció 36 meses en roble americano de 4 años de edad media y la Garnacha 30 meses en barricas de 2 y 3 vinos de roble americano, siendo trasegados manualmente en seis ocasiones. Este vino se embotelló en noviembre de 2011.

CATA

Destaca su color, rojo picota de capa media alta con un borde rosáceo intenso. En nariz, presenta una gran intensidad donde sobresalen los aromas especiados de pimienta negra, clavo, canela y vainilla que envuelven unas finas notas de frutillos rojos. En boca disfrutamos de una agradable estructura, equilibrada acidez y unos taninos delicados y envolventes. De amplio retrogusto, sobresale su redondo y elegante final. Un Viña Ardanza que garantiza muchos años de disfrute y que combina con todo tipo de guisos de carne, asados y carnes rojas a la brasa.

Mayo 2015