



95  
TIM ATKIN

93+  
PARKER

## Equilibrio, sedosidad y potencia.



### LA COSECHA

Las reservas hídricas del invierno permitieron que, pese al fuerte calor y sequía del verano, la uva llegase al final del ciclo de forma adecuada. Las lluvias de septiembre, ralentizaron la maduración y propiciaron el equilibrio alcohólico y fenólico de la uva. Fue un punto de inflexión decisivo ya que, a partir de ahí, la climatología resultó muy favorable hasta el final de la vendimia.

### VIÑEDO Y VARIEDADES CRIANZA

La uva Tempranillo (80%) procede de nuestras fincas La Cuesta y Montecillo, de 30 años, ubicadas en Fuenmayor y Cenicero y la Garnacha (20%) proviene de 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. Las cepas están plantadas sobre un suelo muy pobre cubierto de cantos rodados que, con rendimientos inferiores a 5.000 kg /ha, nos ofrece una uva de gran tipicidad

La uva se recogió a mano a mediados de octubre y se transportó en camiones refrigerados a bodega. La fermentación alcohólica se realizó de forma natural y a temperatura controlada. La maloláctica concluyó a finales de año. En marzo de 2010 el vino pasó a barricas de roble americano por separado: el Tempranillo durante 36 meses, con seis trasiegos manuales en barricas de 4 años de edad media, y la Garnacha durante 30 meses, con 5 trasiegos manuales, en barricas de 2 y 3 años. Tras el coupage final, fue embotellado en mayo de 2014.

### MARIDAJE

Asados de cordero, carnes rojas, caza mayor, guisos de pescado muy condimentados, quesos ahumados y curados. Barbacoas. Temperatura de Servicio: 17 °C

### NOTAS DE CATA

Rojo picota, de capa media alta, brillante y limpio. En nariz destaca por su carácter fresco, especiado, con notas de cerezas dulces y bombón de casis ensambladas con matices de pimienta negra, tabaco, nuez moscada, café, moca y canela. En boca es amable y equilibrado, sabroso y con una suave frescura, agradable estructura y con finos y elegantes taninos. Su final es sedoso, con buen retrogusto, donde las notas licorosas de cereza y casis, de torrefactos y especias dulces, hacen a este Viña Ardanza un vino fino y elegante.

### DATOS ANALÍTICOS

Contenido Alcohol (Vol)	pH	Acidez Total (Tartárico)
<b>13,5%</b>	<b>3,61</b>	<b>6,2 g/l</b>

150 cl	75 cl	37,5 cl
1	6 12	12