

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 cassis 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