

La Rioja Alta, S.A.  
BODEGAS  
FUNDADAS EN 1890

# VIÑA ARDANZA

## EMBLEMÁTICO



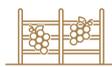
*“Una añada excepcional, una de las mejores de nuestra historia, para acabar una extraordinaria década de Viña Ardanza. Disfrutamos de un vino gran complejidad y capacidad de guarda. Creo que es el Viña Ardanza que más va a mejorar en los próximos años” Julio Sáenz (Enólogo)*

### COSECHA 2019

Posiblemente una de las tres mejores de este siglo, junto con 2001 y 2015. Añada Atlántica, típica de Rioja Alta, con vinos muy frescos, afrutados, muy equilibrados y aptos para largas crianzas. Oficialmente calificada como EXCELENTE. Nuestra calificación interna coincide, con 97 puntos.



Tempranillo (80%) y Garnacha (20%)



El Tempranillo viene de La Cuesta (Fuenmayor) y Montecillo (Cenicero), de más de 30 años de edad y la Garnacha de La Pedriza (Tudelilla-Rioja Oriental) de 17 años de edad, situado a 550 m de altitud.



Terrenos arcillo-calcáreos y suelos profundos de cantos rodados en la Garnacha.

### VENDIMIA

Manual en cajas, con una primera selección de racimos en el viñedo. La Garnacha se vendimió dos semanas más tarde. Las uvas se transportan refrigeradas hasta la bodega para mantener su integridad. Tras una segunda criba en la mesa de selección óptica, se completa la fermentación alcohólica durante 17 días y la maloláctica, ambas de forma natural.

### CRIANZA

Siempre en roble americano de fabricación propia. 36 meses para el Tempranillo y 30 para la Garnacha para evitar oxidación. El 20% es roble nuevo y el resto de 3 vinos. Se realizaron 5 trasiegos tradicionales de barrica a barrica a la luz de una vela para separar los sedimentos de forma manual y evitar filtrarlo agresivamente. Embotellado en diciembre de 2023.

### NOTAS DE CATA

Brillante y vivo color rojo picota, de capa media alta y con un marcado borde granate. En la nariz destaca por su intensidad aromática, sobresaliendo su carácter afrutado de grosella, ciruela y cereza rojas que envuelven las marcadas notas balsámicas y especiadas de pimienta negra, regaliz vainilla, clavo y nuez moscada. En boca acentúa su frescura y equilibrio, con unos taninos dulces y elegantes que le dan un agradable final de boca. Amplio retrogusto, vivaz, fresco con recuerdos de esas intensas notas balsámicas y especiadas tan características de esta marca.



14,5% Vol. Servir entre 16-18°C



37,5 cL | 75 cL | 150 cL | Jeroboam

**ANÁLISIS:** pH/acidez: 3.54/5.50 | Azúcar residual: 1,7 g/l