

La Rioja Alta, S.A.

BODEGAS  
FUNDADAS EN 1890

# VIÑA ARDANZA

## EMBLEMÁTICO

*“Un Viña Ardanza equilibrado y firme, con un muy notable recorrido de envejecimiento en botella, donde continuará desarrollando complejidad y armonía.” Julio Sáenz (Enólogo)*

### COSECHA 2020

Determinada por un ciclo vegetativo largo y maduraciones fenólicas perfectas. Ofreció vinos de gran intensidad aromática y carga frutal, con muy buen equilibrio entre grado y acidez, muy aptos para largas crianzas. Añada de alta calidad, resultado de una gestión técnica rigurosa en un año climáticamente meteorológicamente exigente. Calificada oficialmente como MUY BUENA Nuestra calificación interna coincide, con 94 puntos.



Tempranillo (80%) y Garnacha (20%)



Tempranillo procedente de los viñedos 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 a finales de septiembre, con una primera selección de racimos en el viñedo. La Garnacha se vendimió 20 días 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 las fermentaciones alcohólica y maloláctica de forma natural.

### CRIANZA

En abril de 2021 seleccionamos los mejores lotes para su paso a barricas de roble americano, utilizándose un 20% de barricas nuevas. El Tempranillo permaneció en barrica durante 36 meses, con seis trasiegos manuales y los vinos de la variedad Garnacha durante 30 meses, con 5 trasiegos manuales. Embotellamos el coupage final en noviembre de 2024.

### MARIDAJE

Asados de cordero, carnes rojas, barbacoas, caza mayor, guisos de pescado muy condimentados, quesos ahumados y curados.

### NOTAS DE CATA

De capa intensa, limpio y brillante y color rojo picota con ribete granate. Nariz compleja y expresiva con aromas especiados de pimienta, clavo y nuez moscada, junto a notas de cedro, cacao en polvo y madera tostada, que envuelven delicados matices de fruta roja y negra como cereza confitada, arándano y grosella. En boca destacan su frescura inicial y equilibrio, sus taninos marcados, dulces y elegantes, que aportan estructura y amplitud. Final largo, persistente y complejo, con un retrogusto que confirma su carácter y profundidad.



14,5% Vol. Servir entre 16-18°C



37,5 cL | 75 cL | 150 cL

**ANÁLISIS:** Acidez total: 5,7 g/l (tartárico) | Acidez Volátil: 0,81 g/l (acético) | Azúcares: 2,1 g/l



La Rioja Alta, S.A.

Av. Vizcaya, 8. 26200 Haro (La Rioja) / +34 941 31 03 46 / riojalta.com