

La Rioja Alta, S.A.

BODEGAS  
FUNDADAS EN 1890

# VIÑA ARDANZA

## EMBLEMÁTICO

*“Sobresale por su frescura y gran potencial para seguir creciendo.  
Me recuerda a magníficas cosechas de Viña Ardanza como 2005 o 2015”*  
Julio Sáenz (Enólogo)



### COSECHA

La histórica helada del 28 de abril afectó a algunas de nuestras fincas, pero no a nuestros viñedos de Cenicero (Tempranillo) y Tudelilla (Garnacha). Aunque la cantidad elaborada de esta marca fue inferior a la habitual, las maduraciones fueron perfectas, permitiéndonos elaborar un Viña Ardanza con notable frescura y gran capacidad de envejecimiento debido a la fuerte carga polifenólica. Fino y elegante. Para nosotros una añada EXCELENTE, con una valoración interna de 97 puntos.



Tempranillo (80%) y Garnacha (20%)



El Tempranillo viene de La Cuesta (Cenicero) y Montecillo (Fuenmayor), 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 racimo en el campo. La Garnacha se vendimió 15 días más tarde. Las uvas se transportan refrigeradas hasta la bodega para mantener toda su integridad. Tras una segunda criba en la mesa de selección óptica, se realizan la fermentación alcohólica (a 27°C) y la maloláctica 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 marzo de 2021.

### NOTAS DE CATA

Intenso color rojo picota, marcando el granate en el borde de la copa. De gran potencia aromática, primero de carácter frutal (cereza, grosella, ciruela roja) dando paso luego a notas balsámicas y especiadas (pimienta, regaliz, clavo, vainilla, caramelo tostado y nuez moscada). Fresco y equilibrado en boca, con taninos finos y sedosos. Retrogusto amplio que conjuga las frutas rojas y especias con el carácter fresco y largo.

**TIEMPO ESTIMADO DE EVOLUCIÓN** Tiene una notable capacidad de envejecimiento, previendo una gran mejora en los próximos doce años.



14,5% Vol. Servir entre 16-18°C



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

**ANÁLISIS:** Acidez total: 5,3 g/L | pH: 3,59 | IPT: 69

