

VIÑA ARDANZA 2016

Bodega: La Rioja Alta, S.A.

Denominación de Origen: Rioja

Variedad de Uva: 78% Tempranillo, 22% Garnacha

Descripción de Viñedos y Zona

Zona: El vino Viña Ardanza proviene de la prestigiosa región vinícola de La Rioja, en el norte de España. La Rioja es conocida por su diversidad de suelos y microclimas que permiten la producción de vinos de alta calidad.

Viñedos: Las uvas Tempranillo se cultivan en viñedos situados en la subzona de Rioja Alta, a una altitud de 500-600 metros sobre el nivel del mar. Los suelos son principalmente arcillo-calcáreos, lo que proporciona un excelente drenaje y retención de nutrientes. Las uvas Garnacha provienen de viñedos viejos en el área de Rioja Baja, donde el clima más cálido favorece la maduración de esta variedad.

Elaboración

Las uvas se vendimian a mano y se seleccionan meticulosamente en la viña. Después del despallado, las uvas Tempranillo fermentan en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. La Garnacha, por su parte, se fermenta en depósitos de cemento. Tras la fermentación, el vino se traslada a barricas de roble americano, donde envejece durante 36 meses para el Tempranillo y 30 meses para la Garnacha, con trasiegos manuales cada seis meses. Finalmente, se realiza el ensamblaje y el vino se afina en botella durante un mínimo de 36 meses antes de su comercialización.

Nota de Cata

Vista:

Color: Rojo rubí intenso con ribetes granates.

Brillantez: Limpio y brillante, con una capa media-alta.

Nariz:

Aromas Primarios: Frutas rojas maduras como cerezas, frambuesas y grosellas.

Aromas Secundarios: Notas especiadas como vainilla, clavo y canela, con toques de tabaco y cuero.

Aromas Terciarios: Matices de cacao, coco, y ligeros toques balsámicos y minerales debido a su crianza en barrica y afinamiento en botella.

Boca:

Ataque: Entrada suave y sedosa.

Cuerpo: Medio a completo, con taninos bien integrados y redondos.

Sabor: Complejo y equilibrado, con sabores de frutas rojas maduras, especias, vainilla y un toque tostado.

Persistencia: Larga y elegante, con un final persistente y armonioso.

LA SELECTA

Zona Gourmet

Maridaje

Este vino es ideal para acompañar carnes asadas, cordero, estofados, embutidos ibéricos y quesos curados. Su complejidad y elegancia también lo hacen perfecto para platos de caza y guisos tradicionales.

Recomendaciones de Uso

Temperatura de Servicio: Servir entre 16-18°C para apreciar mejor sus características aromáticas y gustativas.

Decantación: Se recomienda decantar el vino al menos 30-45 minutos antes de servir para oxigenarlo y permitir que se expresen plenamente sus aromas y sabores.

Conservación: Mantener las botellas en un lugar fresco y oscuro, en posición horizontal para asegurar la correcta conservación del corcho.

