



LA RIOJA ALTA - VIÑA ARDANZA RESERVA



Vignoble: La Rioja Alta

Pays: Espagne

Région: D.O. Rioja

Cépage: 78% Tempranillo, 22% Garnacha

Contenu: 75 cl

LES CARACTÉRISTIQUES

Rouge grenat exceptionnellement brillant, vif et intense, avec une robe rouge cerise naissant. Le premier nez est très intense, avec des notes épicées, balsamiques et de fruits mûrs. Après le brassage, des arômes de poivre noir, de réglisse douce, de noix de muscade, de café, de vanille et de cannelle font leur apparition. La bouche est pleine de saveurs, avec une acidité et un équilibre agréables, et des tanins très polis qui mettent en valeur la structure harmonieuse. Un arrière-goût complexe et élégant, avec des notes épicées et balsamiques. À apprécier dès maintenant, mais avec une longue vie à venir.

AGRÉABLE AVEC

Agneau rôti, viandes rouges, barbecues, gros gibier, ragoûts de poissons épicés, fromages fumés et affinés

POTENTIEL DE GARDE

15 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

17°C

TENEUR EN ALCOOL

14,5% vol.

RÉCOLTE: l'état superbe des raisins était remarquable, compte tenu des imperfections résultant de la sécheresse de cette année-là dans la région. Heureusement, leur excellent état et, surtout, les pluies de fin septembre ont eu un effet très positif sur le développement de la vigne, assurant une maturation des baies très équilibrée. Les raisins sont entrés dans la cave dans un état magnifique et avec un excellent équilibre entre le taux d'alcool et les polyphénols.

MATURATION: nous avons commencé à faire les vendanges de ces parcelles à la mi-octobre. Les raisins ont été récoltés manuellement et transportés à la cave dans des véhicules réfrigérés. La fermentation alcoolique s'est déroulée spontanément. La fermentation malolactique s'est terminée à la fin de l'année. En mars 2013, les vins sélectionnés ont été mis en fûts pour commencer à vieillir séparément : Le Tempranillo, pendant 36 mois, avec six soutirages manuels, en fûts de chêne américain de 4 ans d'âge en moyenne et le Garnacha, pendant 30 mois, avec cinq soutirages manuels, en fûts de deux et trois vins. Le millésime final a été mis en bouteille en mars 2016.