



La Rioja Alta

Ce Reserva emblématique illustre la capacité de Rioja à offrir une fusion parfaite entre fruits rouges mûrs et un profil épice et balsamique distinct, avec un potentiel de vieillissement remarquable.



La Rioja Alta, S.A.

Vina Ardanza Reserva 2016

Rioja, Espagne

Région et Vignobles



Viña Ardanza est produit dans la région prestigieuse de **Rioja Alta**, en Espagne. Le **Tempranillo (80%)** provient des vignobles **La Cuesta et Montecillo** situés à Fuenmayor et Cenicero. Ces vignes âgées de plus de **30 ans**, enracinées dans des **sols argilo-calcaires**, confèrent au vin structure et élégance.

La **Garnacha (20%)** est issue du vignoble **La Pedriza** à Tudelilla, dans la région de **Rioja Oriental**, à une altitude de **500 mètres**. Ce site de 70 hectares, aux sols profonds et rocheux, offre des conditions idéales pour la culture de la Garnacha, produisant des raisins d'une intensité aromatique et d'une finesse exceptionnelles.

Vinification

Récoltés manuellement à la fin du mois de septembre, les raisins ont été soigneusement sélectionnés à l'aide de tables de tri optiques pour garantir que seuls les meilleurs fruits étaient utilisés. Après fermentation, le Tempranillo a vieilli pendant **36 mois dans des barriques de chêne américain de quatre ans**, avec **six soutirages manuels**, tandis que la Garnacha a vieilli pendant **30 mois** dans des barriques ayant déjà contenu deux à trois vins, avec **cinq soutirages manuels**. L'assemblage final a été mis en bouteille en **juin 2020**, après que les cépages aient été élevés séparément.

Ce processus méticuleux préserve le caractère distinct de chaque cépage, garantissant un assemblage équilibré et harmonieux qui reflète la qualité exceptionnelle du millésime.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge grenat intense avec une bordure claire.
- **Nez** : Intensité aromatique marquée, avec des notes d'épices et des touches balsamiques comme la réglisse, le clou de girofle, la muscade et le poivre noir, accompagnées de fruits rouges mûrs tels que la cerise à l'eau-de-vie et la confiture de framboise.
- **Bouche** : Bien équilibrée et fraîche, avec une large palette de saveurs, des tanins soyeux et une finale épice et balsamique. Ce vin est à son apogée mais possède encore un excellent potentiel de vieillissement.

Alcool : 14,50 %

Composition: 80% Tempranillo,
20% Grenache



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



La Rioja Alta, S.A.

Vina Ardanza Reserva 2016

Le saviez-vous ?

Le millésime 2016 est célébré comme une **année exceptionnelle** à Rioja, caractérisée par une acidité équilibrée, des tanins mûrs et une intensité aromatique élevée. Malgré un été sec, les vins ont atteint une qualité exceptionnelle, reflétant la résilience des vignobles et le savoir-faire de La Rioja Alta dans la gestion des conditions difficiles.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Jarret d'agneau braisé au romarin** : La structure et les notes balsamiques du vin complètent la richesse et les saveurs herbacées de l'agneau.
- **Ragoût de queue de bœuf à la riojane** : Les tanins soyeux et le profil épiceé s'accordent magnifiquement avec les saveurs profondes et mijotées de ce plat.
- **Desserts au chocolat glacé** : L'équilibre entre fruits et épices du vin ajoute de la profondeur et du contraste aux desserts au chocolat riches.
- **Charcuterie et fromage Manchego** : Un accord classique qui met en valeur la polyvalence et la profondeur du vin.

James Suckling (JS) : 95 Points (2016)



Savory and complex with dried orange peel, cedar and plenty of sweet spices, walnuts, caramel, dried mushrooms and pine needles. Shows maturity here, with a medium body and superb freshness. Incredibly long finish with lots of truffle and walnut. Lasts over a minute. Very complete now, but you can still hold it.

Robert Parker (RP) : 94 Points (2016)



The 2016 Viña Ardanza Reserva was produced with 80% Tempranillo and 20% Garnacha that matured in used American oak barrels for three years, where it was hand-racked from barrel to barrel six times in the case of Tempranillo and five times for the Garnacha, as it had a slightly shorter élevage of 30 months. Against all odds, I found the 2016 to be fresher than the 2015 and less developed, despite the fact that winemaker Julio Sáenz told me he considers it a warmer year. But I have found many wines I like in 2016, and the wine feels very clean and quite harmonious, younger and less developed, with more primary notes and a velvety mouthfeel. Rating: 94+

Tim Atkin (TA) : 94 Points (2016)



Ardanza is a traditional pan-regional Rioja that marries Tempranillo from Cenicero and Rodezno with 20% Garnacha from Tudelilla. Aged in lightly toasted American barrels, it's sweet, spicy and complex, with leather, wild strawberry and red pepper notes, fine, scented oak and the freshness of the vintage. (2/2023)



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM