



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Viñeta Ardanza Reserva 2016

€25.95

COSECHA 2016: Muy Buena

Variedades de uva: Tempranillo 78% y Garnacha 22%

Elaboración: Iniciamos la vendimia de estas parcelas a finales de septiembre. Tras su recogida manual, depositamos los racimos en cajas de 20 kg que transportamos refrigeradas a la bodega. Tras su paso por las mesas de selección óptica, solamente aquellas uvas con una maduración perfecta formaron parte del coupage del vino.

Crianza: Finalizadas las fermentaciones, los vinos seleccionados pasaron a bodega en febrero de 2017 iniciando su crianza por separado: el Tempranillo durante 36 meses, con seis trasiegos manuales y en roble americano de 4 años media y la Garnacha durante 30 meses, con 5 trasiegos manuales, en barricas de 2 y 3 vinos. Lo embotellamos en junio de 2020.

Cata: Color rojo granate intenso, con borde limpio. En nariz destaca por su gran intensidad aromática, con notas especiadas y balsámicas de regaliz, clavo, nuez moscada y pimienta negra, envolviendo un sutil recuerdo de frutas rojas maduras: cereza licorosa y mermelada de frambuesa. Su boca es muy equilibrada, fresca, con gran amplitud de sabores y unos taninos suaves y redondos, que dan paso a un especiado y balsámico retrogusto final. Un Viñeta Ardanza en plenitud y con una larga vida por delante.

Servicio recomendado: Entre 16 y 17°C. **Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

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

Bodegas La Rioja Alta S. A. - Labastida (Alava) - 75cl.

[Información del vendedor](#)

Valoración de los clientes: No hay opiniones para este producto.

Por favor, regístrate para escribir una valoración.