



## Viña ARDANZA Reserva - 2012

### Produtor: La Rioja Alta

Eis a definição do que é um clássico vinho da Rioja passa por algum dos seus rótulos. Guardiã das mais puras tradições da região, também é pioneira na experimentação e na modernização dos processos de produção. Os vinhos de La Rioja se caracterizam pelos longos períodos de envelhecimento e, não à toa, as bodegas possuem um dos maiores parques de barricas do mundo! Sem receio de desperdiçar elogios: todos os seus vinhos são espetaculares. Saem dos seus vinhedos, que ocupam 400 hectares do terroir da Rioja, dominados por uma produção cuidadosamente limitada de uvas, sobretudo Tempranillo e Garnacha que compõem o blend do Ardanza. Espetacular!!

### Terroir

**País:** Espanha

**Região:** Rioja

**Uva:** 80% Tempranillo e 20% Garnacha

### Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 13,5%

**Amadurecimento:** Permanece 36 meses em barricas de carvalho americano.

### Por Murilo

**Visual:** Cor rubi intensa.

**Gustativo:** Excelente entrada na boca, redonda e bem estruturada, com uma boa montagem entre madeira e juventude que proporciona amplitude e elegância.

**Olfativo:** No nariz, grande riqueza aromática em intensidade e complexidade. Mantém um equilíbrio perfeito entre os aromas da tempranillo, como os frutos silvestres maduros e o alcaçuz, com os da grenache, que dão um toque aveludado e frutas negras, tudo complementado com os aromas torrados e balsâmicos do envelhecimento do barril.

**Harmonização:** É perfeito para tapas, massas ao ragu, carnes assadas de caça, grelhadas, cordeiro, coelho...

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** 17/19º

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber ou + 10 anos

### Rioja

Rioja é o nome vinícola mais conhecido na Espanha. Mesmo antes dos Romanos ali chegarem no século II a.C., as uvas já eram cultivadas em videiras em forma de arbusto e pisadas em lagares de pedra. Tal tradição perdurou por quase 2000 anos. Somente na década de 1850 é que os pioneiros franceses, de Bordeaux, introduziram novas tecnologias, como cubas de carvalho de qualidade para fermentação e envelhecimento, conferindo complexidade e longevidade aos vinhos até então considerados simples e rústicos. Desde a década de 1980 investiu-se muito para manter a integridade e qualidade dos vinhos desta região tão famosa. Tal investimento foi compensado no ano de 1991, quando Rioja ganhou a DOC (Denominación de Origen Calificada).