

125
EST. 1890
VENDIMIAS
— PA —

invierno 2015



La Picoja Alta, S.A.

Sumario

Editorial	3
'Top 50 Wines of the Year'	4
Viña Ardanza 2005, mejor vino español del 2014	6
Gran Reserva 890 de 2001 'Selección Especial'	7
Tempranillo Gris	8
Videojuego 'El Jardín del Vino'	10
Nueva convocatoria solidaria	12
Viña Alberdi 2008	13
III Edición cata 'Los 90+ de La Rioja Alta, S.A.'	14
Gran Reserva 904 de 2004, el mejor vino	16
100 miradas sobre Torre de Oña	17
Breves y concurso	20
Nuestras bodegas y vinos	22

VOCABULARIO ENOLÓGICO

¿Qué es un rosetón?

Edita: La Rioja Alta, S.A. Dpto. de Comunicación
prensa@riojalta.com
Av. de Vizcaya, 8 . 26200 Haro (La Rioja)

Diseño y maquetación: mastres.com

Un gran año para celebrar

2015 no será, para nosotros, un año más. Cumplir 125 años constituye un gran motivo de satisfacción, orgullo y celebración. Será el próximo 10 de julio cuando, copa en mano, brindemos oficialmente por estas primeras 125 vendimias. Sin duda, una efeméride como ésta bien vale que, a lo largo de estos 365 días, sean muchas las sorpresas y eventos que nos permitan conmemorar como merece esta fecha y, además, hacerlo junto a ustedes.

Porque si hay algo que hoy queremos transmitir desde La Rioja Alta, S.A. es nuestra inmensa gratitud a quienes, de una u otra manera, han formado, forman y continuarán formando parte de nuestra casa. Una bodega convertida hoy en un gran referente vinícola internacional merced al carácter emprendedor de nuestros fundadores y sus descendientes, a la dedicación y pasión de nuestros trabajadores y, por supuesto, a la confianza de quienes, cosecha tras cosecha desde 1890, nos han escogido en algún momento para disfrutar del placer, la emoción y el sentimiento de una copa de buen vino.

Siempre hemos anhelado transmitir, tanto en nuestros vinos como en todos los servicios que ofrecemos, nuestra búsqueda constante de la máxima calidad. Ese anhelo de la excelencia al que en más de una ocasión nos hemos referido en estas líneas y que, consideramos, es esencial para entender el cariño, fidelidad y reconocimiento que hemos recibido durante estas 125 vendimias. Todo ello nos motiva a mirar al futuro con todo el optimismo posible e idéntica responsabilidad.

Para nosotros ese brindis del próximo 10 de julio de 2015 será verdaderamente especial. Conjugará pasado, presente y futuro pero, sobre todo, condensará el más sincero agradecimiento por 125 años de vino... y amistad.

‘Top 50 Wines of the Year’

GRAN RESERVA 890, ÚNICO TINTO DE RIOJA

Decanter

Decanter, una de las revistas sobre vinos más importantes del mundo, ha publicado una lista con “Los mejores 50 vinos del mundo en 2014” elaborada tras la cata durante todo el año de casi 5.000 referencias. Y en esta exclusiva nómina aparece, como único vino tinto de Rioja, el Gran Reserva 890-1998. Además, este último número de la revista británica nos ha ofrecido otras dos magníficas noticias. Por un lado, Viña Arana Reserva 2006 aparece destacado, también como único Rioja, en la nómina de mejores recomendaciones internacionales para disfrutar en Navidad mientras que Viña Arana 2005 está incluido también en un especial con las “25 Mejores Compras de Rioja” redactado por la catadora especialista en vinos españoles Sarah Jane Evans.

ÁSTER CRIANZA 2009, MEJOR RIBERA DEL DUERO

Áster Crianza 2009 se ha proclamado el mejor vino de Ribera del Duero en los Decanter Asia Wine Awards 2014, los más relevantes y reconocidos galardones del continente asiático. Elaborado con uva Tinta del País por nuestra bodega de Anguix (Burgos), ha obtenido una Medalla de Oro y, además, el premio ‘Ribera del Duero Regional Trophy’ - ‘Best in Show’ que reconoce al vino más destacado de esta zona vinícola según este prestigioso grupo editorial con sede en Londres. Además, Viña Ardanza 2005 ha obtenido también una Medalla de Oro en estos premios.





ÚNICA BODEGA CON 4 MENCIONES EN EL TOP 100 MUNDIAL POR DEBAJO DE 50\$

La Rioja Alta, S.A. es la única bodega que cuenta con cuatro referencias -Gran Reserva 904 de 2001, Viña Ardanza 2001 Reserva Especial y Viña Ardanza 2004 (con dos menciones diferentes)- entre los 100 primeros vinos del mundo por debajo de 50\$ en el ranking de Vivino, la aplicación móvil especializada más importante del planeta. Esta clasificación ha sido elaborada con las más de 13 millones de valoraciones realizadas durante todo el 2014 por los usuarios de esta aplicación, que han escaneado y puntuado desde sus dispositivos móviles más de 3 millones de marcas.



GRAN RESERVA 904 DE 2004, ÚNICO VINO ESPAÑOL EN LA LISTA 'BEST VALUE 6 RED WINES UNDER \$45'

Wine Searcher, uno de los buscadores de vinos más importantes en Internet, ha incluido al Gran Reserva 904 de 2004 como única referencia española entre los mejores 6 vinos tintos del mundo por debajo de 45\$. Los criterios para la elaboración de este prestigioso ranking internacional son, además de su calidad y precio, las puntuaciones de críticos mundialmente reconocidos como Tim Atkin MW o Robert Parker así como su disponibilidad en las mejores tiendas de países como Estados Unidos e Inglaterra.

FINANCIAL TIMES

VIÑA ARDANZA 2005, EN EL TOP 20 DE LOS MEJORES VINOS PARA NAVIDAD.

La periodista Jancis Robinson escogía Viña Ardanza en su particular lista de 20 mejores tintos internacionales perfectos para disfrutar en las celebraciones navideñas. Un "Top 20" de referencias que incluía solo dos vinos españoles: Viña Ardanza, como único vino de Rioja y el nuevo vino 'Psi 2010' de Peter Sisseck, autor del prestigioso Pingus.

Wine Spectator

www.winespectator.com

Viña Ardanza 2005, mejor vino español del 2014

Wine Spectator es, sin duda alguna, una de las grandes referencias del periodismo enológico mundial. Fiel a su tradición, esta revista americana desvelaba a finales de año su selección de los 100 vinos internacionales más destacados durante los últimos 12 meses. Y la referencia española mejor situada en este prestigioso escalafón era Viña Ardanza 2005.

Hablamos de la Wine Spectator 2014 Top 100 Wine List. Se trata de un ranking muy esperado por aficionados, medios de comunicación, vendedores y, por supuesto, bodegas que incluye la selección de los 100 mejores vinos del mundo tras la cata durante todo el año de más de 18.000 muestras procedentes de 15 países.

Degustadas y evaluadas todas por los miembros de su panel de cata, Wine Spectator hace pública anualmente -y desde 1988- esta influyente clasificación internacional. Para su elaboración final, los editores del magacín norteamericano emplean criterios basados en la calidad, el precio, su disponibilidad así como el “entusiasmo” que los vinos finalmente seleccionados despiertan entre los catadores.

Thomas Matthews, Editor Ejecutivo de Wine Spectator, destacaba en la descripción de Viña Ardanza 2005 su “textura sedosa” y sus “sabores expresivos” entre

los que subrayaba la “cereza seca, la piel de naranja y el tabaco”. Además, Matthews ensalzaba los “firmes y suaves taninos y la balsámica acidez” de un vino “bien definido y fresco con un sabroso final”.

Cabe recordar que esta cosecha 2005 de Viña Ardanza ya fue elegida el pasado mes de junio por Wine Spectator como la mejor “Compra Inteligente” (Smart Buy), encabezando una selección internacional de nueve referencias que destacaban por su “carácter elegante, precio asequible y su amplia disponibilidad en el mercado”.



PARA MÁS
INFORMACIÓN,
ESCANEE ESTE
CÓDIGO QR





G. de Aranzabal, Presidente de La Rioja Alta, S.A. dando la bienvenida.

Gran Reserva 890 de 2001 'Selección Especial'

UNA GRAN PUESTA DE LARGO

Era una presentación muy esperada y nadie quiso perdérsela. El Hotel Wellington en Madrid fue el escenario de la puesta de largo ante los mejores catadores y periodistas especializados españoles del nuevo Gran Reserva 890 de 2001, bautizado por primera vez en la dilatada historia de esta marca como 'Selección Especial' debido a la extraordinaria calidad de esta cosecha, su amplitud de registros y potencial.

Un acto en el que el Presidente de La Rioja Alta, S.A., Guillermo de Aranzabal, además de dar la cordial bienvenida a los asistentes, reflexionó sobre la evolución de los vinos de nuestra casa, el gran momento que atraviesan coincidiendo con el 125 aniversario de la bodega especialmente, este Gran Reserva 890 de 2001, un "clásico de vanguardia" que "es probablemente, en esta añada, el mejor 890 que hemos hecho".

Posteriormente, fue Julio Sáenz, el enólogo de la bodega, el encargado de detallar todas las características de este vino tan especial. Su discurso se detuvo en la extraordinaria calidad que ofreció la "mágica y perfecta" cosecha 2001 en nuestras viñas, la minuciosa selección llevada a cabo tanto en el viñedo como en la bodega, así como el resto de particularidades enológicas.



El enólogo J. Sáenz, durante la cata.

El colofón fue, además de la pertinente cata del vino, un brindis por el extraordinario presente y futuro que ya disfruta el primer Gran Reserva 890 'Selección Especial' en 125 años.



¿UNA NUEVA VARIEDAD EN NUESTRO VIÑEDO?

Por Roberto Frías [Director Sección Agrícola de La Rioja Alta, S.A.]

Septiembre de 2014. La uva Tempranillo se encontraba en pleno proceso de maduración y los granos presentaban ya un color prácticamente negro. Una tarde-noche paseaba entre las filas de cepas más jóvenes de nuestro viñedo “La Cuesta” en Cenicero. Además de examinar el estado sanitario de la uva y de la vegetación, cada cierto tiempo me acercaba a una, cogía un grano de uva y lo cataba con la intención de comprobar cómo iba la maduración.

Quiso el azar que, entre las casi 200.000 cepas plantadas en esta finca, me topara de bruces con una a la que le ocurría algo extraño: sus granos no eran negros sino que tenían una coloración rosa grisáceo. “¡Vaya, ya se le ha ‘colado’ al viverista una planta de otra variedad distinta al Tempranillo!”, fue lo primero que pensé sin darle mayor importancia. Sin embargo, tras unos momentos observando el comportamiento de la planta, la forma y color de sus hojas y sarmientos, etc... me llevé la grata sorpresa de que esa cepa extraña también parecía ser Tempranillo. Antes de irme a casa, marqué la fila en la que me había





encontrado esta planta y, al día siguiente, volví y ratifiqué mis impresiones: la cepa en cuestión era de Tempranillo y la uva estaba ya muy dulce, más que las tintas normales.

Hasta que vendimiamos, periódicamente me acerqué a la cepa observando cómo iba evolucionando. A medida que aumentaba la dulzura de las bayas, su color iba cambiando del rosa grisáceo al marrón oscuro. Me acordé, entonces, del color del Pinot Grigio o Gris al que se asemejaba. Así, pues, me permití “bautizar” este hallazgo como “Tempranillo Gris”.

Ante la posible importancia que podía tener nuestro descubrimiento, me puse en contacto

con Fernando Martínez de Toda, Profesor del Departamento de Viticultura de la Universidad de La Rioja y experto en la recuperación de variedades de vid antiguas, poco cultivadas y en peligro de extinción. Me dijo que, quizás, nos encontrábamos ante un caso de mutación en los genes del Tempranillo (Tinto) que controlan el color de las bayas como ya ocurrió en el año 1.988 cuando un viticultor de Murillo de Río Leza descubrió que en una cepa de Tempranillo (Tinto) había racimos que en plena maduración eran de color amarillo. Este fue el origen del Tempranillo Blanco, variedad que, posteriormente en el año 2.009, fue incluida en el Reglamento del Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja como variedad de cultivo autorizado.

Justo antes de Navidad, técnicos del Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino de la Universidad de La Rioja recogieron muestras de sarmientos para proceder a su análisis genético. Por cierto, que Fernando Martínez de Toda prefiere hablar de Tempranillo Rojo en vez de Gris. Le parece “más nuestro”. Veremos qué ocurre.



Videojuego diseñado por La Rioja Alta, S.A.

‘El Jardín del Vino’

AHORA, USTED ES EL BODEGUERO

¿Se imagina plantando sus viñas, cuidándolas, vendimiando, trasegando, embotellando y vendiendo su propio Gran Reserva 890?



Es una de las primeras sorpresas que hemos preparado para celebrar nuestro 125 cumpleaños. ¡Somos la primera bodega en tener su propio videojuego! Se llama ‘El Jardín del Vino’ y es una divertida aplicación, muy intuitiva y fácil de utilizar, que permite de forma totalmente gratuita y desde su ordenador o dispositivo móvil, que usted se convierta en un gran bodeguero elaborando los vinos de La Rioja Alta, S.A.

El objetivo del juego es atender los diferentes pedidos que van llegando a la bodega produciendo

los vinos que necesite para satisfacer la demanda. Para ello, deberá comenzar por plantar sus viñedos y posteriormente cuidarlos combatiendo las plagas que los atacan. En época de vendimia, deberá ser muy cuidadoso en la recolección de sus uvas que, ya en bodega, pasarán por una mesa de selección. Ya en plena crianza, deberá realizar una operación muy delicada e importante, la trasegadura artesanal, para acabar con el embotellado de las diferentes marcas y, de esta forma, satisfacer el pedido, acumular ganancias que le permitirán adquirir nuevos viñedos.



Cada una de estas fases se desarrolla a través de entretenidos mini-juegos que pondrán a prueba su destreza y su capacidad de elaborar y comercializar un vino de la mayor calidad posible. Y es que, cuanto mejores resultados obtenga, podrá atender un mayor número de pedidos y, por tanto, obtener mayores beneficios.

Para guiarle por su “aventura bodeguera” no estará solo. Contará con la colaboración de un ayudante de excepción, un personaje de nombre “Vicuaño” que será el encargado de explicarle la mecánica del juego y acompañarle en las diferentes labores que deberá completar.

Nuestro videojuego ‘El Jardín del Vino’ ya está disponible, en español e inglés tanto en nuestra

página web www.gruporiojalta.com como en la dirección www.eljardindelvino.riojalta.com y muy pronto podrá descargarlo también, como aplicación, para los dispositivos móviles con Android e iOS.. Entre todos los usuarios que se registren y se animen a jugar con nosotros, sortearemos estupendos premios. Recuerde: ahora, usted es el bodeguero.

YA DISPONIBLE EN:

<http://www.gruporiojalta.com> y
<http://www.eljardindelvino.riojalta.com>
 Y muy pronto para Android e iOS.



Nueva convocatoria solidaria

Desde 2007 somos la primera bodega española y una de las únicas empresas en donar cada año el 0'7% de nuestro beneficio neto consolidado a Organizaciones No Gubernamentales para el desarrollo de proyectos vinculados con la agricultura en países del Tercer Mundo. Una pequeña semilla que ya hemos plantado en Guatemala, Perú, Burkina Faso, Benín, Mozambique, República Democrática del Congo, Ruanda, Etiopía o Camboya y que queremos sembrar, también en 2015, con la puesta en marcha de una nueva convocatoria solidaria.

En la sección Sala de Prensa de nuestra página web (www.gruporiojalta.com) figuran tanto la convocatoria como los formularios necesarios para los nuevos proyectos de cooperación internacional que opten a ser financiados por nuestra bodega. Los requisitos establecidos por el Comité de Asignación, encargado de decidir la propuesta ganadora, también aparecen detallados en nuestra web y su cumplimiento íntegro es imprescindible.

El plazo para la presentación de las propuestas comenzó el pasado 1 de enero y finalizará el 28 de febrero de este año. Los interesados deben remitir los formularios junto al presupuesto a la dirección de correo electrónico prensa@riojalta.com. En el caso de que resulte seleccionado, posteriormente se enviará una explicación más extensa y gráfica del proyecto así como el resto de anexos referidos en las bases.

La respuesta a la/s ONG/s seleccionadas/s se dará en el transcurso del mes de junio de 2015.

Viña Alberdi 2008

Nueva cosecha de Viña Alberdi. Un vino que, añada tras añada, sorprende por su capacidad de concentrar la elegancia de un magnífico Rioja con una frescura y versatilidad óptimas para el disfrute. En cualquier ocasión.

ASÍ FUE ESTA COSECHA 2008

Se caracterizó por la alta calidad de la uva recolectada y la moderada producción. La favorable meteorología durante la fase final del ciclo vegetativo fue decisiva para la calidad. Nuestros viñedos nos proporcionaron uvas con un estado sanitario óptimo que permitió que la maduración de color, acidez y grado alcohólico fuese muy equilibrada.

¿QUÉ UVAS SELECCIONAMOS?

100% Tempranillo de las zonas más elevadas de nuestras fincas en propiedad en Rodezno y Labastida. Se trata de viñedos situados a 500-600 metros sobre el nivel del mar, plantados hace más de tres décadas en terrenos arcillo-calcáreos.

YA EN LA BODEGA...

Tras las fermentaciones, el vino inició su crianza en barricas de roble americano de fabricación propia: el primer año en roble nuevo y el segundo en roble de una edad media de 4 años. Se realizaron cuatro trasiegas manuales a la luz de la vela. Lo embotellamos en junio de 2011.



LO DESCORCHAMOS Y...

Disfrutamos de un vino de color rojo cereza, de capa media, con borde rosado, limpio y brillante. Su nariz es intensa, con dominio de las frutas maduras, mermelada de fresa, que redondean un fondo de notas provenientes de la crianza en barrica, vainilla, caramelo y ahumados. En boca se muestra de cuerpo medio y con una agradable acidez, taninos suaves y redondos que conceden un agradable paso por boca. Retrogusto intenso, persistiendo los recuerdos de mermeladas de fresa y cacao, con una seductora acidez final que invita a seguir bebiendo.

¿CON QUÉ LO MARIDAMOS?

Se caracteriza por su amplia versatilidad gastronómica. Un idóneo acompañante de aperitivos, meriendas, picoteos y barbacoas, resultando perfecto con arroces, pastas y potajes en general, así como con carnes y pescados suaves a la plancha.

PARA MÁS
INFORMACIÓN,
ESCANEE ESTE
CÓDIGO QR





III Edición cata 'Los 90+ de La Rioja Alta, S.A.'

UNA CITA INELUDIBLE

Hay fechas que, tanto nuestros Socios como nosotros, marcamos en rojo en el calendario. Y, sin duda, la cata 'Los 90+ de La Rioja Alta, S.A.' que desde 2012 celebramos en el Hotel Wellington de Madrid es ya una cita fija e ineludible.

Juntos volvimos a vivir dos intensas jornadas en las que los Socios madrileños del Club de Cosecheros ejercieron de perfectos anfitriones con sus invitados y familiares, que pudieron degustar las cosechas actuales de todos nuestros vinos mejor puntuados por la crítica nacional e internacional, así como la última edición

del Clubes de Cosecheros de La Rioja Alta, S.A., y "en primeur" las próximas ediciones de los clubes de Torre de Oña y Áster que entregaremos esta misma primavera.

El formato, al igual que sucedió en la cata homónima que celebramos el pasado mes de septiembre en Torre de Oña, permitió que todos los



asistentes pudieran detenerse y catar en las diez mesas habilitadas, una por cada vino, conociendo de primera mano las características principales de todos las cosechas presentadas.

Una de las mesas más concurridas durante los dos días fue la dedicada al Gran Reserva 890 de 2001. No era para menos ya que los asistentes

tuvieron la oportunidad de disfrutar de un momento histórico, catando prácticamente en primicia el primer 'Selección Especial' elaborado en los 125 años de la marca. Pero no fue la única gran novedad de esta edición ya que, las recién estrenadas añadas de Torre de Oña Reserva o, por ejemplo, de Viña Arana también aglutinaron muchos elogios.

GUÍA ABC VINO 2015

Gran Reserva 904 de 2004, el mejor vino



S. Fernández, Responsable de Comunicación y
J. Sáenz, Enólogo con el vino ganador en el Salón ABC

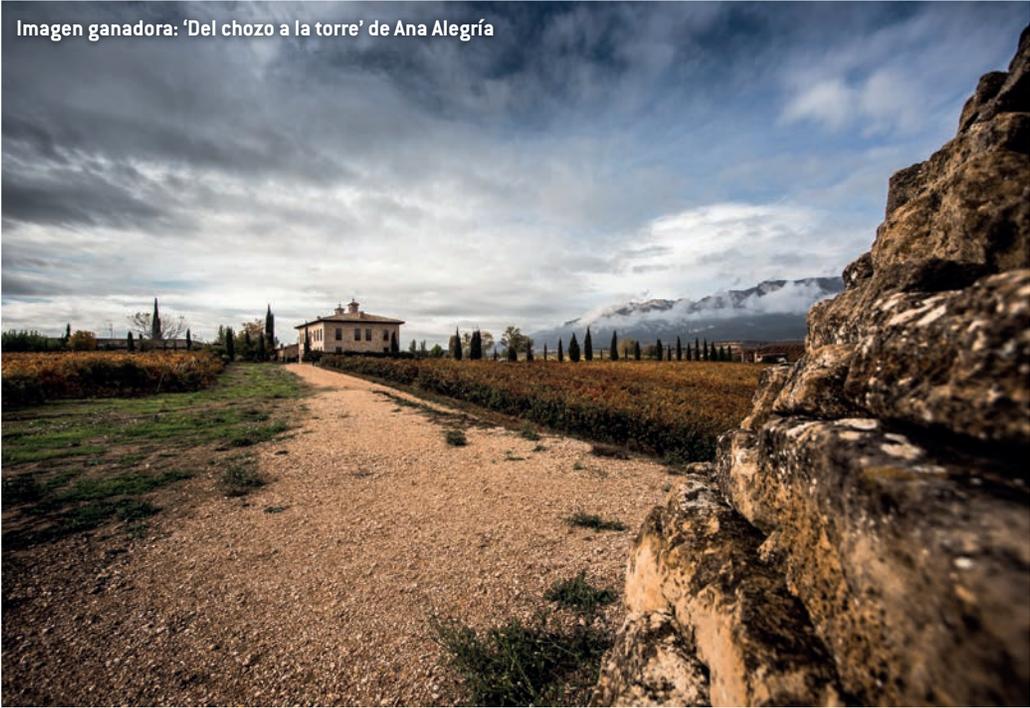
Es una de las publicaciones vinícolas de referencia en el panorama nacional. Hablamos de la Guía de Vino ABC elaborada por el catador Juan Fernández-Cuesta que, en su edición de 2015, nos ha concedido una gran alegría. Gran Reserva 904 de 2004 es en solitario y con 97 puntos, el mejor vino de toda la Guía.

Fueron más de 1.500 los vinos catados por el periodista Juan Fernández-Cuesta. Finalmente, solo uno, nuestro Gran Reserva 904 de 2004 mereció la máxima valoración, 97 puntos, en la prestigiosa Guía ABC publicada anualmente por el periódico homónimo. El propio catador, en la presentación de esta nueva edición que solo reúne vinos con un precio inferior a 30€, avala su decisión por el “equilibrio fascinante” de este gran vino que contiene “la magia de una añada espectacular, la sabiduría de un enólogo, el sabor de una tempranillo mágica y grandeza”. En su interior, Gran Reserva 904 de 2004 es señalado como un vino “singular” y “cada vez más íntimo y deseable”, al que “el tiempo en botella le provoca, y muestra ya todas sus virtudes”.

Gran Reserva 904 de 2004 fue el vino estrella del Salón de los Vinos celebrado en el Teatro Real de Madrid, que supuso la puesta de largo de esta nueva Guía. Una cita en la que también estuvieron presentes Viña Ardanza 2005 (94 puntos), Viña Arana 2006 (93 puntos), Torre de Oña 2010 (92 puntos), Áster Finca El Otero 2010 (94 puntos) y Lagar de Cervera 2013 (90 puntos).



Imagen ganadora: 'Del chozo a la torre' de Ana Alegría



RALLY FOTOGRAFICO DEL VINO

100 miradas sobre Torre de Oña

Primera mención: 'Caminito' de Ángel Benito

Segunda mención:
'Adormecidas'
de Carmelo Betolaza

La bodega de Párganos ha sido uno de los privilegiados escenarios en los que se ha celebrado la V Edición del Rally Fotográfico del Vino que anualmente organiza el Diario La Rioja. Sobre el terreno, entre cepas, barricas y botellas, un centenar de aficionados a la fotografía buscando un punto de vista diferente y singular. ¡Difícil tarea cuando cada rincón de la bodega o cada ángulo del paisaje nos ofrece tanto y tan bonito!

Entre todas las magníficas imágenes que fueron seleccionadas por sus autores para participar en el concurso en la categoría de 'Torre de Oña' tuvimos la difícil tarea de votar las, a nuestro juicio, mejores. Insistimos en lo de difícil ya que todas tenían algo que las hacía especiales y diferentes. Son 100 miradas, frescas y nuevas, de nuestra preciosa bodega en Rioja Alavesa. Enhorabuena a todos los participantes por regalarnos una jornada inolvidable.

— Un tipo — definitivo



Nuestro enólogo, catando en la nave de elaboración

Quizás, en alguna ocasión, ha leído en una ficha de cata una frase como “...tras su envejecimiento en barrica, procedimos a definir el tipo definitivo del vino, antes de iniciar su crianza en botella”. Si se ha preguntado qué es eso del “tipo definitivo”, se lo explicamos en este artículo.

Finalizadas las fermentaciones, los vinos se encuentran en los depósitos separados por lotes en función de las distintas fincas de procedencia, variedades, viñedos de diferentes edades, etc. En este momento nuestro enólogo, atendiendo a las características y calidades de cada depósito, realiza una primera previsión de las marcas que se elaborarán esa cosecha,

seleccionando los vinos más idóneos para cada referencia que, por separado, iniciarán su crianza en barrica.

Durante este proceso de envejecimiento, se va haciendo un exhaustivo seguimiento y cata de los distintos lotes, desechando aquellos que no evolucionan de manera adecuada. Finalizada la crianza en contacto con el roble, cada lote es



Comité de cata de La Rioja Alta S.A.

traspasado nuevamente a depósitos de acero inoxidable, manteniéndose por separado. Aquí se tomarán muestras y, en el laboratorio, se realizan varias propuestas de mezclas intentando siempre que estos coupages cumplan dos premisas esenciales. La primera, que sean representativas de la marca de destino y, la segunda, que exista una clara continuidad con otras muestras de la misma marca y de otras cosechas recientes ya embotelladas.

Para ello, estas propuestas se someten a varias catas. La primera, con técnicos de los Departamentos Enológico y de Producción. Si superan esta criba, se presentan al Comité de Cata de la bodega conformado, entre otros, por el

Presidente, el Consejero Delegado, el Director de Producción y el Enólogo. En algunas ocasiones, además, estas muestras se someten también a la valoración de asesores externos de reconocido prestigio internacional que, periódicamente, nos visitan.

De entre todas las propuestas se selecciona una, aunque la elección y propuesta final, el tipo definitivo, siempre recaerá en el Enólogo. Finalmente, se realiza la mezcla real que será embotellada y que iniciará su fase de envejecimiento en los botelleros de la bodega.

Exposición fotográfica sobre el paisaje de la Rioja Alta

El Salón Don Guillermo de La Rioja Alta, S.A. acogió durante varias semanas una exposición fotográfica sobre el "Paisaje Cultural del vino y viñedo en Rioja Alta" del fotógrafo Rafael López-Monné. Una muestra con medio centenar de instantáneas cedida por la empresa Sepinum en apoyo a las acciones de promoción de la Ruta del Vino Rioja Alta, a la que está adherida nuestra bodega de Haro.



Visitas Premium en 2015

Ya conocemos las nuevas fechas para las visitas Premium a La Rioja Alta, S.A. durante 2015. Serán los días 14 de marzo, 18 de abril, 16 de mayo, 13 de junio, 18 de julio, 26 de septiembre, 24 de octubre y 14 de noviembre. Esta modalidad de visitas, puesta en marcha el pasado año, consiste en un recorrido guiado por la bodega, una cata comentada de Viña Ardanza, Viña Arana y Gran Reserva 904, un aperitivo caliente y frío y un obsequio. El precio de la visita es de 25€ (20€ para Socios del Club de Cosecheros). Más información en <http://www.riojalta.com/enoturismo>.

'Icon Wines of the World' de Parker en Miami y Londres

Nuestros Gran Reserva 890 y 904 y Áster Finca El Otero 2010 son tres de los vinos incluidos en la exclusiva selección internacional de 200 vinos realizada por Robert Parker para participar en dos eventos que se celebrarán próximamente en Londres y en Miami. Bajo el título 'Icon Wines of the World' y organizados por el afamado prescriptor norteamericano y su equipo, los asistentes disfrutarán de varias Master Class, catas con los bodegueros así como varias cenas maridadas. Esta cita de Parker con los mejores vinos del mundo ya se celebró el año pasado en Singapur y Kuala Lumpur y, en el futuro, está prevista su realización en Chicago, San Francisco, Hong Kong y New York.

¿Qué es un rosetón?

Se denomina así a los sarmientos mal formados ya que son dobles y pegados entre sí.

Oro para Lagar de Cervera en Albariños al Mundo



Lagar de Cervera 2013 ha obtenido una Medalla de Oro en la tercera edición del concurso internacional "Albariños al Mundo" organizado en Bruselas por la Unión Española de Catadores. El jurado estuvo compuesto en su mayor parte por los principales líderes de opinión belga que valoró en estricta cata a ciegas las 86 referencias inscritas en este certamen de calidad. En esta misma cita el orujo blanco Viña Armenteira, elaborado también en nuestra bodega gallega, obtuvo un Albariño de Plata.

Participe en nuestro concurso

Todos nuestros Socios tienen la oportunidad de concursar y ganar una estupenda cesta con productos de nuestra tienda. Para conseguirla, deben responder correctamente a la pregunta planteada y remitirnos la respuesta por fax [941 312 854] o por e-mail [club@riojalta.com]. El ganador será elegido por sorteo y se anunciará en nuestro siguiente boletín.



NUEVA PREGUNTA:

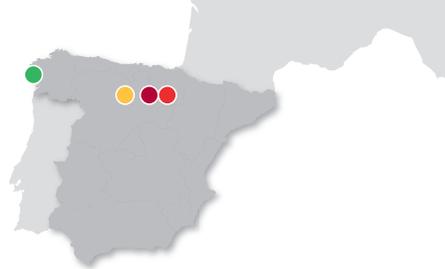
¿Cómo se llama el nuevo videojuego creado por La Rioja Alta, S.A.?

CONCURSO DEL NÚMERO ANTERIOR:

¿Qué periodista español acaba de conceder 96 puntos a Torre de Oña 2010?

Respuesta: Andrés Proensa

Ganador: I. A.D., Socio 246D de San Sebastián.



Nuestras bodegas y vinos

Una pasión, el vino. Una obsesión, la búsqueda constante de la excelencia. Es la filosofía que siempre han mantenido nuestras bodegas y que nos ha convertido en una referencia en la elaboración de vinos de calidad. Respetando al máximo las tres prestigiosas Denominaciones de Origen en las que estamos presentes, adaptándonos a las nuevas tendencias gastronómicas pero manteniendo siempre la armonía, equilibrio y sofisticación de los grandes vinos. Todo un sueño centenario que sigue mirando al futuro.



La Rioja Alta, S.A. ●

Fundada por cinco familias en 1890, está situada en el mítico Barrio de la Estación de Haro. Una bodega que constituye un símbolo del vino de Rioja y en la que tradición y modernidad conviven a la perfección. Aquí se elaboran los vinos Gran Reserva 890, Gran Reserva 904, Viña Ardanza, Viña Arana, Viña Alberdi y Marqués de Haro.



Torre de Oña ●

Bodega de estilo 'château' que, gracias a su privilegiado emplazamiento en las laderas de la Sierra de Cantabria y la exhaustiva parcelación de sus fincas, elabora vinos de excelente calidad con la personalidad que aportan las seleccionadas uvas de uno de los mejores terruños de la prestigiosa subzona Rioja Alavesa: Torre de Oña y Finca San Martín Crianza.



Áster ●

Enclavada en el corazón de la Ribera del Duero, Áster profundiza en el concepto de 'château', con unos vinos que reflejan indudablemente las características de su terruño y su uva Tinta del País. Fortaleza y refinamiento a partes iguales. Una bodega moderna gestada con la ilusión, la dedicación y la sabiduría que requiere el arte de un gran vino.



Lagar de Cervera ●

Esta bodega cuenta con el mayor viñedo de uva albariño de la D.O. Rías Baixas en Pontevedra. Es el alma dorada de un lugar perfecto para la elaboración de un vino blanco delicado, aromático, fresco, elegante y con una personalidad inconfundible y destacada. Aquí, en unos artesanales alambiques de cobre, nacen también los orujos Viña Armenteira.

90+ club

SELECCIÓN ESPECIAL

Gran Reserva 890 / 2001



97 96 95

ABC EL PAÍS PARKER

Gran Reserva 904 / 2004



97 96 95

ABC PARKER PEÑÍN

Viña Ardanza / 2005



94 93 92

ABC PEÑÍN W.SPECTATOR

Viña Arana / 2006



93 93

PEÑÍN ABC

Viña Alberdi / 2008



92

PEÑÍN

Torre de Oña / 2010



96 92 92

PROENSA PEÑÍN ABC

Finca San Martín / 2011



90

PROENSA

Áster Crianza / 2009



92 91 90

W.SPECTATOR ABC PEÑÍN

Áster Finca El Otero / 2010



96 95 93

PROENSA ABC PARKER

Lagar de Cervera / 2013



95 92

PROENSA EL PAÍS

Viña Armenteira Blanco



92

PEÑÍN

Viña Armenteira Hierbas



94

PEÑÍN

“Espectacular”

Guía Proensa 2015



TORRE DE OÑA 2010

Desde que se unió a nuestra familia, hemos estudiado profundamente la finca en busca de la excelencia. Queríamos un vino que reflejara fielmente su terruño. Con este 2010 lo hemos conseguido. Nos sentimos orgullosos de que sea uno de los nuestros.

ORGULLO DE FAMILIA

La Rioja Alta S.A.



TORRE DE OÑA

www.torredeona.com

