125
EST.1890
VENDIMIAS
RA
otoño 2015
La Rioja Alta, S.A.

Sumario

Editorial	3
Un mundo de celebraciones	4
Cronistas de nuestra historia	6
Brindar entre amigos	7
Un gran cumpleaños	8
Invertir en calidad	10
Una magnífica (y temprana) cosecha	11
La magia de un lugar único	12
El disfrute de dos grandes	15
Reconocimientos Internacionales	16
Bienvenidos a la emoción del terruño	18
Breves y concurso	20
Nuestras bodegas y vinos	22

VOCABULARIO ENOLÓGICO

¿Qué es la retronasal?

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 escenario único

Hay ocasiones en las que seleccionar una única imagen para ilustrar la portada de esta publicación resulta especialmente difícil. Es el caso evidente de esta edición otoñal. Con gran alegría apuramos un trimestre en el que hemos disfrutado de innumerables ocasiones para celebrar, disfrutar y compartir. Grandes momentos con amigos y amantes del vino entorno a las celebraciones de nuestras 125 vendimias que hubieran merecido, cada uno, su particular foto de apertura.

Finalmente nos hemos decantado por 'La Cata del Barrio de la Estación' que tiñó de pasión y cultura del vino las calles y bodegas de este escenario único en el mundo. Y no lo ocultamos. Nos sentimos verdaderamente orgullosos de haber encabezado, junto a Tim Atkin MW, una idea que desde hace muchos años rondaba en nuestro imaginario y que hoy ya es una exitosa realidad. Pero el mérito, por supuesto, es de todos. De las siete grandes casas vinícolas que, de la mano, hemos trabajado incesantemente para dar este primer gran paso: poner en el lugar que merecen nuestros vinos, formas de hacer, tradición, instalaciones,...

No debemos olvidarnos de las instituciones, entidades y empresas que nos han apoyado en esta primera 'aventura' ni, por supuesto, de las más de 5.000 personas –aficionados y profesionales– que quisieron acompañarnos y vivir con nosotros esta experiencia que nunca olvidaremos. El Premio Nacional 'Best of' de Turismo Vinícola recientemente concedido a este evento tiene, afortunadamente, muchos rostros.

Pero si hay algo que todos, sin excepciones, tenemos claro es que la del pasado septiembre fue la primera piedra de un proyecto común que debe consolidarse hasta convertirse en una cita anual imprescindible para los amantes del vino, relanzando el Barrio, nuestro Barrio de la Estación de Haro, como lo que es: un destino enoturístico excepcional a nivel internacional y único en nuestro país. Próxima parada, la edición 2016.

Kensington Palace, Londres.

Un mundo de celebraciones

Londres, México, Estados Unidos, Shanghai, Puerto Rico,... Durante estos últimos meses hemos recorrido miles de kilómetros por todo el mundo para conmemorar junto a nuestros importadores, grandes embajadores de nuestros vinos, estas 125 vendimias de historia. Estos son tan sólo algunos ejemplos de los almuerzos, cenas, catas verticales y presentaciones internacionales que hemos disfrutado por todo el planeta.

LONDRES (KENSINGTON PALACE)

Qué mejor que un Palacio Real para una celebración de altura en la capital británica. The Orangery en Kensington Palace vistió sus mejores galas para recibir a más de un centenar de invitados a la gran cena de conmemoración de nuestras 125 vendimias. Una noche verdaderamente especial junto a nuestro importador Armit Wines en la que agasajamos a clientes y periodistas de uno de los mercados más relevantes para nuestros vinos. En el discurso inicial de nuestro Presidente, estas palabras de agradecimiento: *"No es sólo nuestro cumpleaños, también el vuestro ya que todos*

vosotros formáis parte de nuestra bodega y de nuestra historia. Podríamos hacer muy pocas cosas sin vuestro apoyo continuo, algo que valoramos mucho".

ESTADOS UNIDOS

Nuestro aniversario también se ha celebrado en grandes ciudades norteamericanas como Los Ángeles, Nueva York o Miami. Para ello elegimos prestigiosos restaurantes como Spago Beverly Hills o Eleven Madison Park donde celebramos catas y almuerzos maridados junto a cosechas antiguas y actuales de vinos como Gran Reserva 890, Gran Reserva 904, Viña Arana o Viña Ardanza.

MÉXICO

Es otro de nuestros mercados más importantes y, por esa razón, la segunda semana de noviembre nuestro enólogo Julio Sáenz viajó a tierras mexicanas acompañado del Consejero Delegado Ángel Barrasa y del Director de Exportación, P. Javier Amescua, para ofrecer un completo programa de catas y cenas. Toluca, Querétaro, Mexico DF, San Luis Potosí y Cancún fueron las ciudades seleccionadas para esta gira junto a nuestro importador La Europea.

TIBET Y SHANGHAI

Finalizamos nuestro viaje en China, donde nos desplazamos a finales de noviembre para, invitados por la prestigiosa revista Decanter, ofrecer una exclusiva Master Class conmemorativa a los más influyentes periodistas y especialistas del país asiático. Nuestro Presidente, acompañado de nuestra Regional Export Manager para Asia, Veronica Lee, impartió la cata en la que pudieron degustarse las añadas 1981, 1995 y 2001 de Gran Reserva 890 y las cosechas 1982, 1995 y 2001 de Gran Reserva 904. Antes, Lhasa (Tibet) acogió una cena maridada con nuestros vinos.

VIAJE DE PRENSA ESPECIALIZADA A LA RIOJA

Cronistas de nuestra historia

Un destacado grupo de periodistas especializados y catadores españoles se desplazó a tierras riojanas para celebrar junto a nosotros el 125 aniversario de la bodega de Haro. Fueron tres intensas jornadas que comenzaron con una Cena de Gala en el Salón Don Guillermo de La Rioja Alta, S.A. en la que las geniales creaciones del chef de El Portal del Echaurren, Francis Paniego, maridaron con un vino único, el primer Gran Reserva 890 en formato Mágnum de nuestra historia.

Foto de familia del grupo de periodistas y catadores especializados.

La segunda jornada transcurrió en la bodega Torre de Oña de Páganos, salida y meta de un precioso recorrido en bicicleta entre viñedos, que dio paso a una paella y barbacoa en los jardines de la bodega de Rioja Alavesa. La última jornada tuvo dos ejes centrales. Por un lado, una visita a las nuevas instalaciones de vendimia en la bodega elaboradora de Labastida, con especial atención a la doble mesa de selección óptica de uvas que encandiló a los redactores y, por otro lado, una cata conmemorativa dirigida por el enólogo Julio Sáenz con tres añadas históricas de Gran Reserva 890, Gran Reserva 904 y Viña Ardanza que hicieron la delicia de los presentes y sirvieron para comprobar la evolución de estas grandes referencias de nuestra casa.

Previamente, presentamos un nuevo vino: Pazo de Seoane O Rosal (2014), elaborado por primera vez en nuestra bodega gallega y que refleja la tradición enológica de esta zona donde, desde siempre, la uva Albariño ha sido complementada con variedades locales como Treixadura, Caiño Blanco o Loureiro.

Una iluminación especial recibió a nuestros invitados.

EVENTO INSTITUCIONAL

Brindar entre amigos

El pasado 29 de octubre celebramos en nuestra bodega un acto de carácter institucional al que acudieron vecinos bodegueros, representantes políticos locales, proveedores y amigos de la casa. Un emotivo evento en el que nuestro Presidente Guillermo de Aranzabal agradeció a todos los presentes su compañía en una celebración tan especial.

El Presidente de Comunidad de La Rioja, José Ignacio Ceniceros, hizo entrega a nuestra bodega de una placa conmemorativa de este 125 aniversario. Una preciosa iluminación exterior e interior, la cocina del chef Francis Paniego y la música en directo del grupo Steamboat Jazz Band fueron los ingredientes de una inolvidable velada en la que tampoco faltó el Gran Reserva 890 2001 'Selección Especial' en formato Mágnum, una edición exclusiva creada para todos los actos de este cumpleaños.

El Presidente de La Rioja entrega una placa conmemorativa a nuestro Presidente.

IV EDICIÓN DE LA CATA LOS 90+ DE LA RIOJA ALTA, S.A

Un gran cumpleaños

Por razones obvias, la cuarta edición de nuestra Cata 'Los 90+' en el Hotel Wellington de Madrid no podía ser una más. Quisimos celebrar nuestro 125 cumpleaños acompañados de Socios de nuestro Club de Cosecheros, periodistas y clientes. En definitiva, rodeados de buenos amigos a los que presentar nuestros vinos más premiados durante este año y, por supuesto, con los que brindar por este aniversario.

Una pareja de personajes de época daba la bienvenida a un Salón Duque de Wellington engalanado para la ocasión. Paredes que celebraban nuestras 125 vendimias y que repasaban los hitos más relevantes de nuestra centenaria trayectoria. Era el escenario de una fiesta muy especial en la que no faltó ni la tarta conmemorativa. Y por supuesto, los invitados: Socios del Club de Cosecheros de Madrid y sus acompañantes, clientes, periodistas,...

Todos ellos pudieron recorrer durante dos jornadas las mesas y degustar la selección de nuestros vinos más galardonados tanto por la crítica nacional e internacional. Aquellas referencias que, un año más, han superado la barrera de los 90 puntos y han obtenido, además, importantes reconocimientos como Áster Finca El Otero 2010, nombrado "Mejor Vino de España 2015" por la International Wine Challenge (UK) o Viña Ardanza 2007, elegido "Mejor Vino de Rioja 2015" por Wines From Spain (UK). Por supuesto, no faltaron tampoco

a esta cita los vinos del Club de Cosecheros de La Rioja Alta, S.A., Torre de Oña y Áster.

Sería difícil cuantificar la cantidad de brindis que 'recogimos' en dos días convertidos, por derecho propio, en dos fijos en nuestro calendario. Emociona soplar 125 velas rodeados de tantos grandes amigos.

VISITE NUESTRA WEB

WWW.GRUPORIOJALTA.COM
(Especial 125 Vendimias)

O escanee este código para disfrutar de todas las imágenes del evento

Invertir en calidad

Adquirimos 62 ha de viñas en Cenicero e incorporamos una doble línea de selección óptica de granos de uva.

En los últimos meses hemos acometido una inversión de 9 millones de euros para continuar apostando por la mejora constante tanto en la calidad de nuestros vinos, en la materia prima, la uva, así como en todos los procesos de elaboración.

Una parte relevante de esta importante inversión se ha destinado a la compra de 62 ha de nuevos viñedos ubicados en tres pagos de la localidad riojana de Cenicero. Estas nuevas viñas de Tempranillo, con 23 años de edad media, elevan a 425 las hectáreas actualmente en producción, garantizando el autoabastecimiento de uvas de primera calidad, tal y como sucede desde 2007.

Además, en esta vendimia hemos estrenado unas modernas instalaciones, que han incorporado dos nuevas líneas de entrada de la uva que, refrigerada previamente, ha sido despalillada antes de atravesar las mesas de selección óptica de última generación que han analizado cada grano, desechando aquellos que no cumplían los exigentes parámetros de calidad establecidos. Solo las mejores uvas han pasado a las nuevas estrujadoras y, posteriormente, a los depósitos de fermentación.

Para apoyar estas inversiones, hemos creado un Departamento de I+D+i, que controlará y promoverá el desarrollo de nuevos proyectos que contribuyan a la mejora de la calidad de los vinos, contando para ello con unas nuevas instalaciones. Así, se están incorporando nuevos métodos instrumentales y técnicas de análisis, como las cromatografías en fase gaseosa, que suponen una innovación analítica para la bodega.

Mediante un sofisticado cromatógrafo se controlará la producción de compuestos indeseables que afectan notablemente a la calidad de los vinos durante todas las etapas de la elaboración: uva, mosto a granel, vino en barrica y vino embotellado.

Una magnífica (y temprana) cosecha

Ha sido una vendimia muy especial. Por ser la número 125, por la muy favorable climatología, por la calidad de las uvas y por el notable adelanto de las fechas respecto a años anteriores.

LAGAR DE CERVERA (RÍAS BAIXAS)

El 10 de septiembre comenzábamos la vendimia del Albariño en las fincas propiedad de Lagar de Cervera. Una campaña que, gracias al buen tiempo, pudimos desarrollar muy escalonadamente, en función de la maduración de una uva que destacó por la magnífica calidad y sanidad con la que llegó a la mesa de selección de la bodega. La producción de este 2015 es inferior a la obtenida el pasado año, algo generalizado en toda esta D.O. gallega.

LA RIOJA ALTA, S.A. (RIOJA)

A mediados de septiembre iniciábamos en la Finca Montecillo de Fuenmayor la vendimia 125 que finalizábamos el 11 de octubre con la recolección del Graciano en nuestro viñedo La Granja de Ollauri. Una gran cosecha, muy selectiva, en la que el tiempo ha sido un indudable aliado ya que gozamos de días soleados, noches frías y un frecuente Cierzo que permitió mantener una muy buena sanidad y una perfecta maduración. Nuestros técnicos están especialmente satisfechos con la implantación de las dos nuevas líneas de selección óptica de la uva que nos garantizó la entrada a la bodega de los mejores granos a un ritmo constante. A la espera de corroborar la evolución durante estos meses, las expectativas sobre los vinos 2015 en nuestra bodega de Haro son muy elevadas.

TORRE DE OÑA (RIOJA ALAVESA)

En nuestra bodega de Páganos, el optimismo también es muy elevado tras comprobar los resultados de esta cosecha. Como viene ocurriendo desde hace años, la recolección ha sido muy selectiva y escalonada apoyados en la información aportada por los estudios por satélite y de suelos, con rendimientos reducidos en los viñedos pero de una calidad muy alta.

ÁSTER (RIBERA DEL DUERO)

Afortunadamente, se han cumplido las previsiones que, durante todo el año, manteníamos sobre la calidad de la uva seleccionada y recogida en los viñedos de Áster. Con un adelanto de unos diez días sobre la cosecha anterior, toda la uva Tinta del País mantuvo durante todo el ciclo unos parámetros de sanidad y maduración óptimos, en un 2015 en el que la meteorología no ha ofrecido los habituales sobresaltos que caracterizan esta región vinícola. Los análisis y catas de los primeros vinos corroboran que podemos estar ante una añada de extraordinario nivel.

I EDICIÓN DE LA CATA DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN

La magia de un lugar único

Un éxito rotundo. Solo así podemos valorar la puesta de largo de una cita llamada a convertirse en una referencia mundial para los amantes del vino y del Enoturismo. Hablamos, por supuesto, de la I Edición de La Cata del Barrio de La Estación celebrada en Haro los días 18 y 19 de septiembre.

LA CATA DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN
HARO STATION WINE EXPERIENCE

Las expectativas eran muy elevadas. Por primera vez, las siete bodegas que conformamos este emblemático Barrio –la mayor concentración de casas vinícolas centenarias del mundo– nos uníamos con el objetivo de convertir esta zona en un referente enoturístico a nivel internacional y convertir este evento en una de las mejores catas del mundo. Objetivo cumplido.

G. de Aranzabal entre el título de 'Maquinista 2015' a Tim Atkin MW.

Durante dos intensas y soleadas jornadas, los asistentes llegados desde toda España así como desde varios países europeos e incluso desde EE.UU., pudieron disfrutar de un amplio programa de actividades con el gran vino de Rioja como eje central. El primer día, destinado a profesionales comenzó con una cata histórica dirigida por el Master of Wine Tim Atkin, que previamente recibió de manos de nuestro Presidente Guillermo de Aranzabal el título de primer 'Maquinista del Barrio de la Estación 2015'. En esta magnífica cata se seleccionaron catorce grandes vinos del siglo XX y XXI, entre los que sobresalieron nuestros Gran Reserva 904 de 1995 y Gran Reserva 890 de 2001 'Selección Especial'. Posteriormente, el centenar de periodistas especializados y más de 400 profesionales del sector vinícola acreditados pudieron visitar las bodegas del Barrio para conocer las nuevas añadas que saldrán al mercado próximamente.

La jornada del sábado, dedicada al consumidor final, estaba planteada de forma más lúdica. Desatacó una degustación de vinos de las 7 bodegas –con 21 referencias diferentes– y de tapas elaboradas con productos riojanos de primera

En nuestros jardines pudo disfrutarse de la gastronomía local y de nuestros vinos.

La trasiega, en directo.

calidad, animación de calle, música en directo, exposiciones de fotografías o demostraciones como, por ejemplo, la trasiega artesanal que pudo disfrutarse en La Rioja Alta, S.A. En total más de 5.000 personas disfrutaron de la jornada ya que, a las más de 4.500 entradas vendidas, se sumaron más de medio millar de personas que no quisieron perderse el inédito ambiente del Barrio y se acercaron para degustar los productos riojanos que se servían en la carpa gastronómica.

Definitivamente fueron dos días inolvidables para quienes, como anfitriones, abrimos las puertas de este mágico lugar. Pero también para todos los visitantes que no quisieron perderse el estreno de un evento que ha llegado para quedarse, consolidarse... y seguir sorprendiendo. La edición 2016 está mucho más cerca. ¿Se apuntan?

NUEVAS COSECHAS DE GRAN RESERVA 890 Y GRAN RESERVA 904

El disfrute de dos grandes

Elaborados únicamente en añadas señaladas por la excepcionalidad con uvas de nuestros viñedos más veteranos y con el reputado estilo de los grandes clásicos de Rioja. Le invitamos a descubrir las dos nuevas cosechas, 2004 y 2005, de nuestros dos Gran Reserva. Vinos para los momentos más especiales, aquellos en los que el disfrute debe estar garantizado. Hoy y siempre.

GRAN RESERVA 890 DE 2004

LA COSECHA

Excelente. Maduración muy lenta y equilibrada. Producciones muy limitadas y vendimia selectiva de uvas excepcionales.

LAS UVAS

Tempranillo (95%) y Mazuelo (2%) de viñedos propios de más de 40 años en Briñas, Labastida y Villalba y, además, Graciano (3%) de nuestra finca Montecillo.

ELABORACION Y CRIANZA

Muy minucioso proceso de selección. 6 años en barricas de roble americano de fabricación propia. 10 trasiegas artesanales. En botella desde marzo de 2011. 38.000 botellas numeradas.

COLOR

Rojo cereza, con capa media, borde rosado pálido.

AROMA

Muy intenso limpio, dominan las notas balsámicas y especiadas: vainilla, caramelo, bombón inglés, especias sobre un fondo de afrutado de ciruela pasa y orejones.

BOCA

Equilibrado, elegante acidez, con estructura, taninos redondos pulidos, graso al final. Retrogusto muy largo, con las notas de frutas dulces y el regaliz muy marcado.

PUNTOS

96 El País

GRAN RESERVA 904 DE 2005

LA COSECHA

Excelente. Lluvias moderadas y bien distribuidas que propiciaron un correcto desarrollo, equilibrio en la producción y óptima maduración.

LAS UVAS

Tempranillo (90%) y Graciano (10%) de nuestros viñedos de más de 40 años de las zonas de Briñas, Labastida y Villalba.

ELABORACION Y CRIANZA

Tras las fermentaciones, los vinos seleccionados se criaron durante 4 años en barricas de roble americano de fabricación propia. 8 trasiegas artesanales. Emotellado en noviembre de 2010.

COLOR

Rojo cereza con borde rubí de capa media, limpio y brillante.

AROMA

Muy intenso y con un agradable bouquet de notas balsámicas: almendras, chocolate mentolado, vainillas y torrefactos que dejan paso a notas de frutas en confitura.

BOCA

Buena estructura, equilibrada, agradable acidez, taninos suaves redondos y muy dulces que dejan un largo y complejo retrogusto.

PUNTOS

96 Parker

Wine Spectator

FINCA SAN MARTÍN 2012, EN LA LISTA MUNDIAL DE LOS 100 MEJORES VINOS DE 2015 DE WINE SPECTATOR

¡Finca San Martín 2012 es uno de los 100 elegidos! La revista Wine Spectator, una de las más importantes e influyentes publicaciones vinícolas del mundo, ha desvelado uno de sus secretos mejor guardados: su lista con los 100 vinos internacionales más destacados durante este año 2015. Y en esta exclusiva nómina aparece Finca San Martín 2012 nuestro vino Crianza de Rioja Alavesa, elaborado con uva 100% Tempranillo de nuestros propios viñedos, concretamente de la Finca San Martín que circunda la bodega de Páganos-Laguardia. En su descripción, Thomas Matthews –Editor Ejecutivo y catador de Wine Spectator– subraya que es un tinto "bien definido, pulido, con aromas armoniosos de cerezas negras, olivas, ahumados y mineralidad" y, además, en el que destacan unos "taninos muy bien integrados con una acidez fresca". Un vino "complejo y con profundidad" que recomienda disfrutar "desde ahora y hasta 2022".

GRAN RESERVA 904 DE 2005, REGIONAL TROPHY EN DECANTER ASIA WINE AWARDS

Es el concurso más prestigioso de Asia y, en consecuencia, el más influyente en un mercado con, año a año, mayor peso específico. Hablamos de la versión oriental de los premios anuales concedidos por la revista Decanter que en su edición 2015 ha galardonado a Gran Reserva 904 de 2005 con la distinción 'Regional Trophy' en la categoría de Rioja Gran Reserva. Así, toma el relevo del Áster Crianza 2009 que en la edición del año pasado obtuvo el mismo premio en la categoría 'Ribera del Duero'.

Decanter
ASIA WINE AWARDS

This is to certify that

La Rioja Alta, 904 2005 Rioja Gran Reserva, Mainland Spain

has been judged by the world's best wine professionals in the most comprehensive and authoritative wine competition in the world, and was found to be the best example of its type within its region.

Rioja Gran Reserva RT

2015 Decanter GOLD REGIONAL TROPHY

2015

VIÑA ARDANZA TRIUNFA EN SPANISH WINE CHALLENGE CHINA

Mejor Rioja, Mejor Tinto y... Mejor Vino. Son los tres grandes premios obtenidos por la cosecha 2005 de Viña Ardanza en la I Edición de este certamen en el que participan los vinos españoles con mayor presencia en el mercado chino actualmente. Un experto panel de cata ha sido el encargado de conceder las distinciones del primer concurso organizado en China exclusivamente para vinos españoles.

VIÑA ARDANZA 2007 RECOGE EN LONDRES SU PREMIO AL MEJOR RIOJA

El embajador de España en Inglaterra, Federico Trillo, fue el encargado de entregar el premio al Mejor Vino de Rioja para Viña Ardanza 2007 en el concurso Wines from Spain 2015 celebrado en Londres y organizado por el Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX). El galardón fue recogido por Sophia Godyn, Marketing Assistant de nuestro importador en Reino Unido, Armit Wines.

VIÑA ARDANZA, EL MEJOR EN LA CATA DE RIOJAS RESERVA DE SOBREMESA

Sobremesa, una de las publicaciones especializadas más prestigiosas en España, ha publicado en noviembre los resultados de una cata titulada "Reservas con DOC Rioja, tragos de historia de casas míticas". Un examen de grandes referencias que ha concedido la máxima puntuación de la serie (96 puntos) a Viña Ardanza 2007, convirtiéndose además en el único vino que logra el máximo reconocimiento "Vino de calidad especial. Fuera de serie" otorgado por el panel de cata de la revista.

GRAN RESERVA 890, EN EL 'CUADRO DE HONOR' DE EL PAÍS

Por segundo año consecutivo, Gran Reserva 890 vuelve a colarse en el exclusivo listado de los mejores vinos del Anuario de vinos publicado por El País. Si el año pasado fue la cosecha 2001 'Selección Especial' la que formó parte de su 'Cuadro de Honor', en la recién publicada edición 2016 ha sido la actual añada en el mercado, la 2004, la incluida con 96 puntos en esta nómina de los mejores vinos españoles

NUEVAS EDICIONES DEL CLUB DE ÁSTER Y TORRE DE OÑA

Bienvenidos a la emoción del terruño

Son dos vinos muy especiales que comparten muchas cosas. Están elaborados y seleccionados en exclusiva para el disfrute de nuestros Socios. Interpretan todo el carácter y emoción de sus respectivos terruños, uno en Ribera del Duero y el otro en Rioja Alavesa. Hablamos de las nuevas ediciones del Club de Cosecheros de Áster y de Torre de Oña cuyas suscripciones acabamos de inaugurar. Una oportunidad única de, a partir de primavera de 2017, brindar con 'su vino' de finca.

Disfrutar de nuestros comedores privados, una de las ventajas de los Socios del Club de Cosecheros

Carácter, frescura, equilibrio y fruta. Son las señas de identidad de los dos vinos que nuestro enólogo Julio Sáenz ha elaborado para las nuevas ediciones del Club de Cosecheros de Áster (cosecha 2011) y Torre de Oña (cosecha 2012). Dos Reservas exclusivos que ya han iniciado su crianza en botella y con los que, sólo nuestros Socios, podrán brindar con sus allegados a partir de la primavera de 2017.

Será entonces cuando hagamos entrega de la media barrica (20 cajas de 6 botellas) en el caso de Áster y de la barrica completa (40 cajas de 6 botellas) en Torre de Oña donde, además, también le ofrecemos la posibilidad de adquirir media barrica (20 cajas). Por supuesto, con todas las ventajas añadidas de formar parte de nuestro Club como visitas gratuitas a nuestras bodegas, descuentos en sus compras, ofertas especiales, personalización de las etiquetas, etc.

Le animamos a dejarse sorprender y seducir por la personalidad y estilo de dos magníficos vinos, hechos sólo para usted, que le trasladarán a dos zonas vinícolas de gran prestigio como Ribera del Duero y Rioja Alavesa. Puede solicitar más información y suscribir ya su barrica en:

áster
Club de Cosecheros

ASTER@RIOJALTA.COM
947 522 700

TORRE DE OÑA
Club de Cosecheros

INFO@TORREDEONA.COM
945 621 154

Microsite '125 Vendimias' en nuestra web

Nuestra página web cuenta, desde hace unos meses, con una nueva zona dedicada en exclusiva al 125 aniversario de nuestra bodega. Un microsite en español e inglés en el que podrá disfrutar de toda la información e imágenes de los eventos que hemos estamos realizando y donde podrá dejarnos su felicitación o frase que publicaremos en el libro de firmas digital incluido en este espacio. Además, podrá descargar la publicación conmemorativa y realizar un repaso visual por los hitos más destacados de nuestra historia. Solo debe pulsar el botón 'Acceder' situado bajo el logotipo de 125 vendimias.

Encuentro de sumilleres

El Palacio de Congresos Riojaforum acogió el pasado 16 de noviembre la II Edición del Encuentro de Sumilleres y Profesionales Degusta organizado por el Diario La Rioja. Una intensa jornada que contó con la presencia de los mejores sommelieres españoles que tuvieron la oportunidad de catar en nuestra mesa las nuevas añadas de nuestras bodegas. Además, Viña Ardanza 2007 fue protagonista de la ponencia degustación "Los vinos y la visión femenina de la sala" ofrecida por Pilar Cavero, de Lavinia, elegida Mejor Sumiller de España en el año 2013.

Vertical de Gran Reserva 904 en Monvinic

Monvinic Barcelona, considerado uno de las cinco mejores Wine Bar del mundo fue el escenario de una cata vertical de Gran Reserva 904 ofrecida por nuestro enólogo Julio Sáenz y organizada por la revista especializada Selectus Wines. Una treintena de aficionados tuvieron la oportunidad de realizar un completo repaso a por las tres últimas décadas de este vino, catando las cosechas 1982, 1985, 1994, 1995, 1997, 2001, 2004 y 2005.

¿Qué es la retronasal?

Aromas percibidos cuando el vino se encuentra en la boca o después de ser tragado. Se deben a la impresión en el sentido del olfato de moléculas volátiles del vino a través del conducto nasofaríngeo..

Nueva convocatoria para nuestro 0'7% solidario

El próximo 1 de enero publicaremos en la Sala de Prensa de nuestra página web (www.gruporiojalta.com) las bases y formularios de la nueva convocatoria de co-financiación de proyectos de cooperación internacional en países del Tercer Mundo que opten a ser apoyados por nuestra bodega mediante el 0'7% del beneficio neto anual. Las ONGs interesadas deberán cumplimentar los formularios y remitirlos por correo electrónico antes del 29 de febrero.

Torre de Oña, en la clase Business de Iberia

Torre de Oña Reserva es el único tinto de Rioja incluido en la última carta de vinos que la compañía área Iberia ofrece a todos los viajeros de su clase Business. Para la ocasión se ha realizado una Edición Limitada de un vino que "destaca por su complejidad y por la excelente integración de la madera en el conjunto"

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:

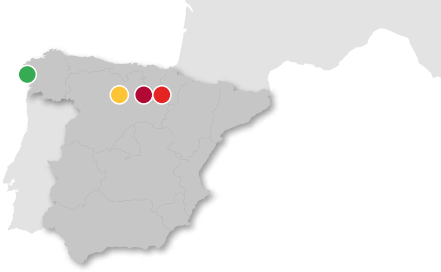
¿Con qué variedades de uvas elaboramos Gran Reserva 904 de 2005?

CONCURSO DEL NÚMERO ANTERIOR:

¿Qué monologuista ha actuado en la celebración de nuestro 125 Aniversario?

Respuesta: *Leo Harlem*

Ganador: J.G.B., Socio 217M de Madrid.



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 y Viña Alberdi.

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.

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.

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.

La Rioja Alta, S.A.

90+ club

125 EST. 1890 VENDIMIAS RA

Gran Reserva 890 / 2004

96
EL PAÍS

Gran Reserva 904 / 2005

96 PARKER **95** PEÑÍN **95** ABC **92** WINE SPECTATOR

Viña Ardanza / 2007

94 PARKER **93** PEÑÍN **93** ABC

Viña Arana / 2006

93 PEÑÍN **93** ABC **92** PARKER

Viña Alberdi / 2009

91 PEÑÍN **90** PARKER **90** WINE SPECTATOR

Torre de Oña / 2010

96 PROENSA **93** PARKER **92** PEÑÍN

Finca San Martín / 2012

91 WINE SPECTATOR **91** PEÑÍN **90** PARKER

Áster Finca El Otero / 2010

96 PEÑÍN **95** PROENSA **95** ABC **93** PARKER

Áster Crianza / 2011

91 ABC **90** PARKER

Lagar de Cervera / 2014

94 PROENSA **90** PEÑÍN **90** ABC

Viña Armenteira / Blanco

92
PEÑÍN

Viña Armenteira / Hierbas

94
PEÑÍN

11/2015

La Rioja Alta, S.A.

95+ club
Cosechas históricas

Gran Reserva 890 / 1985: **95** Tanzer
Gran Reserva 890 / 1995: **96** Parker
Gran Reserva 904 / 1964: **97** Parker
Gran Reserva 904 / 1976: **95** Parker
Gran Reserva 904 / 1977: **95** Parker
Gran Reserva 904 / 2001: **96** Parker
Viña Ardanza / 1964: **97** Parker
Viña Ardanza / 1973: **95** Parker

125
EST.1890
VENDIMIAS
RA

Gracias por acompañarnos en nuestras primeras 125 Vendimias

La Rioja Alta, S.A.

www.gruporiojalta.com

@LaRiojaAltaSA