



LA RIOJA ALTA - VIÑA ALBERDI RESERVA



Wijnhuis: La Rioja Alta

Land: Spanje

Streek: D.O. Rioja

Druivenras: 100% Tempranillo

Inhoud: 75 cl

KARAKTERISTIEKEN

intens, middelhoge diepte, robijnrood. Zuiver en helder. In de neus merkt u vooral rood fruit (framboos, wilde aardbei en pruim), dat vervolgens plaats maakt voor impressies van vanille, nootmuskaat, karamel en cederhout, door de rijping in vaten. Smaakvol, evenwichtig en zeer fris, met zachte, aangename tannines. Harmonieuze, evenwichtige afdronk, met een aangename frisheid in de finale die u uitnodigt om te blijven genieten van deze nieuwe vintage.

LEKKER BIJ

de Viña Alberdi onderscheidt zich door zijn veelzijdigheid op het gebied van foodpairing. Hij past bij voorgerechten, snacks, barbecue, rijst, pasta en romige gerechten. Ook bij licht gegrild vlees en vis is hij erg lekker.

BEWAARPOTENTIEEL

8 jaar

SCHENKEN OP

17°C

ALCOHOLGEHALTE

14,5% vol.

OOGST: goed weer zorgde voor een uitstekende bladontwikkeling en gezonde planten gedurende de hele groeicyclus, wat zorgde voor een optimale rijping. Deze geweldige omstandigheden leverden frisse, elegante wijnen op, met een intense hoeveelheid fruit, zijdezachte, uitgebalanceerde tannines en een opmerkelijk rijpingspotentieel. De wijn kreeg de officiële beoordeling Zeer Goed.

RIJPING: het Bordeaux-model werd toegepast, waarbij de druiven worden ontsleed en geplet voordat ze in tanks werden overgebracht. Hier ondergingen ze een alcoholische en malolactische gisting onder gecontroleerde omstandigheden. De wijn werd vervolgens twee jaar gerijpt in zelfgeproduceerde Amerikaanse eikenhouten vaten: het eerste jaar in nieuw eikenhout en het tweede jaar in vier jaar oude vaten. We hebben vier overhevelingen uitgevoerd op de traditionele manier: bij kaarslicht, van vat tot vat, waarbij we de wijn zorgvuldig van het bezinksel hebben gescheiden. Gebotteld in september 2018.