

Altanza, Rioja, Reserva 2019

Beschrijving

Karakteristieken: 100% Tempranillo. Deze druif resulteert doorgaans in vrij zachte, soepele wijnen die erg goed geschikt zijn om te verouderen op eiken vat. Deze cuvée is een Réserve. D.w.z. dat de wijn min. 12 maanden rijpt op Franse en Amerikaanse eik en daarna 24 maand op fles en dus pas op de markt mag worden gebracht na 3 jaar. Door deze wijze van produceren wordt de wijn drinkklaar op de markt gebracht. We proeven dan ook een evenwichtige wijn met een behoorlijke middenstructuur en een mooie afdronk. Bemerk het vele fruit in de wijn!

Food Pairing: Serveer deze wijn aan 18° bij een zacht gerecht zoals konijn met kruidige saus of een zacht gegaarde lamsbout met een getomateerde saus.

Regio: Rioja is wellicht de meest gekende wijnstreek van Spanje. Het gebied ligt in Noord-Spanje en volgt de Ebro vanuit Logrono. Het is 1 van de slechts 2 DOCa appellaties die Spanje kent. De meest gebruikte druiven zijn Macabeu (Viura), Tempranillo & Garnacha tinta. De streek legde vooral de nadruk op zwaardere blends zonder locatieaanduiding. De nieuwe wijnwetgeving (bijkomstig aan de oude) sinds 2017 met focus op cépage en locatie (zone, stad & single vineyard) zal de regio een nieuwe dynamiek bezorgen.

Het wijndomein: Opgericht in 1998 door een groep vrienden die wijnen van hoge kwaliteit wilden maken. Het is een modern wijnbedrijf en dat merk je aan de wijn. Bij de rode wijnen zweren ze (voorlopig) bij de oude wetgeving & bij 100% Tempranillo. Ze gebruiken alleen Franse eik, weliswaar meer bij hun witte wijnen dan bij hun rode. Hun getalenteerd wijnmaker legt de nadruk op duurzaamheid, technologie & Research: een voorbeeld hiervan is de DIAM-technologie die kurksmaak uitsluit en de sulfiet toevoeging minimaliseert.

Meer info op www.bodegasaltanza.com

Bewaartijd	6-8 jaar
Producent:	rood
Domein:	Altanza
Land:	Spanje
Regio:	Rioja
Appellatie:	Rioja
Type:	Rood
Alcoholgehalte:	13,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Tempranillo