

Altanza Capitoso, Rioja 2022

Beschrijving

Karakteristieken: 100% Tempranillo. Deze Capitoso rijpt enkele maanden op Franse eik. Dit geeft de wijn meer complexiteit en die typische Spaanse houttoets. De wijn is vrij donker gekleurd en heeft aroma's van rijp fruit ondersteund met een vleugje vanille die komt van de eiklagering. Hij proeft erg evenwichtig in de mond. Er is veel fruit in de smaak en dat maakt de wijn erg sappig.

Food Pairing: Serveer deze Spanjaard aan 16°-18° bij gekruide vleesgerechten zoals lamsvlees of een zuiderse brochette of bij uw zomerse barbecue

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 | 3-4 jaar |
| Producent: | rood |
| Domein: | Altanza |
| Land: | Spanje |
| Regio: | Rioja |
| Appellatie: | Rioja |
| Type: | Rood |
| Alcoholgehalte: | 13,5% |
| Inhoud: | 0,75L |
| Druivenras(sen): | Tempranillo |