



LA RIOJA ALTA - VIÑA ALBERDI RESERVA



Vignoble: La Rioja Alta

Pays: Espagne

Région: D.O. Rioja

Cépage: 100% Tempranillo

Contenu: 75 cl

LES CARACTÉRISTIQUES

Intense, profondeur moyenne à élevée, rouge rubis ; clair et brillant. Le nez est particulièrement marqué par les fruits rouges (framboises, fraises des bois et prunes rouges), qui laissent place à des notes de vanille, de noix de muscade, de caramel et de cèdre issu du vieillissement en fût. En bouche, il est équilibré et très frais, avec des tanins souples et agréables. Finale harmonieuse, bien équilibrée, avec une agréable fraîcheur finale qui vous invite à continuer à profiter de ce nouveau millésime.

AGRÉABLE AVEC

Le Viña Alberdi se distingue par sa polyvalence en matière d'accords alimentaires. Il est le compagnon idéal des mises en bouche, des snacks et des barbecues, parfait avec le riz, les pâtes et les crèmes, et est excellent avec les viandes et les poissons légèrement grillés

POTENTIEL DE GARDE

8 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

17°C

TENEUR EN ALCOOL

14,5% vol.

RÉCOLTE: des conditions météorologiques adaptées a permis un excellent développement du couvert végétal et une bonne santé végétale tout au long du cycle de croissance, ce qui a permis un équilibre optimal de la maturation. Ces magnifiques conditions ont permis d'offrir des vins frais et élégants, avec une charge de fruit intense, des tanins très soyeux et équilibrés et une remarquable aptitude au vieillissement. .

MATURATION: les raisins ont été vendangés manuellement dans des caisses de 300 kg (660 lb) et transférées en transports réfrigérés à la cave, afin de les conserver entiers. Le modèle bordelais a été appliqué : égrappage et pressage des raisins avant de les mettre en cuve, où ils ont subi une fermentation alcoolique et malolactique dans des conditions contrôlées.

Le vin a ensuite été vieilli pendant deux ans dans des fûts en chêne américain fabriqués par l'entreprise, la première année en chêne neuf et la deuxième année en fûts de quatre ans. Nous avons procédé à quatre soutirages de manière traditionnelle, à la lumière des bougies, de fût en fût, en séparant soigneusement le vin de la lie. Mis en bouteille en septembre 2018.