CORDIER

LA RIOJA ALTA - VIÑA ARDANZA RESERVA



Wijnhuis: La Rioja Alta
Land: Spanje
Streek: D.O. Rioja
Druivenras: 78% Tempranillo, 22% Garnacha
Inhoud: 75 cl

KARAKTERISTIEKEN

Uitzonderlijk helder, levendig en intens granaatrood, met een beginnende kersrode rand. In de neus eerst zeer intens, met pittige, balsamische toetsen en accenten van rijp fruit. Na het walsen verschijnen aroma's van zwarte peper, zoethout, nootmuskaat, koffie, vanille en kaneel. In de mond doordrongen van smaak, met een aangename aciditeit en evenwicht, en zeer verfijnde tannines die de harmonieuze structuur versterken. Complexe en elegante afdronk met kruidige en balsamische accenten. Om nu van te genieten, maar met een lang bewaarpotentieel.

LEKKER BIJ

Geroosterd lamsvlees, rood vlees, barbecue, groot wild, pittige visschotels, gerookte en gerijpte kazen.

BEWAARPOTENTIEEL

15 jaar

SCHENKEN OP

17°C

ALCOHOLGEHALTE

14,5% vol.

OOGST: de staat van de druiven was opmerkelijk gezien de oneffenheden als gevolg van de droogte dat jaar in de regio. Gelukkig had hun uitstekende staat en vooral de late regenval van september een positief effect op de ontwikkeling van de wijnstokken, waardoor de rijping zeer gelijkmatig verliep. De druivenzijn in een prachtige staat en met een perfecte verhouding tussen alcoholgehalte en polyfenolen in de wijnmakerij binnengebracht.

RIJPING:halverwege oktober zijn we begonnen met het plukken van deze percelen. De druiven werden met de hand geoogst en in koelwagens naar de wijnmakerij getransporteerd. De alcoholische gisting vond spontaan plaats. De malolactische gisting werd aan het einde van het jaar afgerond. In maart 2013 werden de geselecteerde wijnen in vaten gedaan om afzonderlijk te rijpen: de Tempranillo gedurende 36 maanden met zes handmatige overhevelingen, in Amerikaanse eikenhouten vaten van gemiddeld 4 jaar oud en de Garnacha gedurende 30 maanden met vijf handmatige overhevelingen, in vaten met twee en drie wijnen. De uiteindelijke blend werd in maart 2016 gebotteld.