



LA RIOJA ALTA - GRAN RESERVA 904 2011



Wijnhuis: La Rioja Alta

Land: Spanje

Streek: D.O. Rioja

Druivenras: 89% Tempranillo, 11% Graciano

Inhoud: 75 cl

KARAKTERISTIEKEN

intens, diep kersenrood met een granaatrode rand. Intense en complexe aroma's, gedomineerd door fruit (bramenjam, framboos en sinaasappelschil) die de onderliggende kruidige en balsemaroma's van sigarendoos, cederhout, kruidnagel, muntchocolade en geroosterd hout onthullen. Elegant en verfijnd in de neus. In de mond fris en levendig, mooi gebalanceerd met gepolijste, zijdezachte tannines en een zachte, delicate finale. Zeer lange afdronk, met impressies van citrusvruchten en balsemaroma's die zorgen voor lange, complexe eindimpressies.

LEKKER BIJ

hoofdgerechten, alle soorten vlees, stoofpotjes en desserts met chocolade. Ideaal om te drinken na het eten.

BEWAARPOTENTIEEL

20 jaar

SCHENKEN OP

16-18°C

ALCOHOLGEHALTE

14,5% vol.

OOGST: ondanks een watertekort in de eerste maanden kenden onze wijnstokken in de hoger gelegen gebieden van La Rioja een evenwichtige bladontwikkeling dankzij de opgebouwde reserves. Het einde van de groeicyclus werd gekenmerkt door zonnige dagen en koele nachten. Dit temperatuurverschil was gunstig voor de rijping van de druiven tot aan de oogst. Dankzij de prachtige kleurelementen, de aanzienlijke hoeveelheid polyfenol en uitstekende omstandigheden is de wijn bijzonder geschikt voor een lange rijping. Hij heeft de officiële beoordeling "Uitstekend" gekregen.

RIJPING: de druiven werden in kisten verzameld en in koelwagens naar de wijnmakerij getransporteerd om ze in hun eer te bewaren. Na de verwijdering van de steeltjes en de zachte persing werden de druiven in tanks overgebracht voor een alcoholische gisting van 17 dagen. De beste loten werden geselecteerd voor malolactische fermentatie op natuurlijke wijze gedurende 75 dagen. In juni 2012 werd de wijn overgebracht naar (zelfgemaakte) Amerikaanse eikenhouten vaten van 4,5 jaar oud, tot maart 2015. Tijdens de rijping werd de wijn acht keer overgeheveld met behulp van traditionele vat-naar-vat methoden. De definitieve blend werd in november 2016 gebotteld.