



LA RIOJA ALTA - GRAN RESERVA VIÑA ARANA 2014



Wijnhuis: La Rioja Alta

Land: Spanje

Streek: D.O. Rioja

Druivenras: 94% Tempranillo, 6% Graciano

Inhoud: 75 cl

KARAKTERISTIEKEN

Levendig, helder, middelmatig diep, granaatrood met een beginnende roze rand. Intense aroma's met uitstekende toetsen van rode bessen, frambozen, wilde bramen en rijpe pruimen waardoor een complex boeket ontstaat samen met de balsamische accenten van het vat: vanille, kruidnagel, koffie, karamel en brioche. Zeer smakelijk in de mond, waarbij de kenmerkende klassieke textuur van het merk tot uiting komt. Fris, levendig en evenwichtig, met aangename zoete tannines. Doordat de wijn lang op fles wordt gerijpt, worden we beloond met een grote complexiteit en elegantie die typerend is voor deze stijl van Rioja-wijnen. Om nu van te genieten, maar met een lang bewaarpotentieel.

LEKKER BIJ

Bijzonder aan te bevelen bij alle soorten vlees, stoofpotjes, gekruide vis en desserts met chocolade of rode bessen. Ideaal om te drinken na het eten.

BEWAARPOTENTIEEL

7 jaar

SCHENKEN OP

16-18°C

ALCOHOLGEHALTE

14,5% vol.

OOGST: het seizoen begon met zeer gunstig weer, met een prachtige bladontwikkeling en een geweldige conditie tot aan de rijpingstijd, wat wijst op een wijn van topkwaliteit. Door ongunstig weer vlak voor de oogst waren we verplicht om intensief te werken in de wijngaard zodat de druiven goed zouden rijpen. Door de strenge selectie en handmatige oogst waren onze trossen voor de wijn in topconditie, met een goede evenwicht tussen alcoholgehalte en polyfenolen, waardoor we wijnen van topkwaliteit met een goede structuur konden produceren. Dit is een belangrijke factor in onze beslissing om het tweede wijnjaar van deze Gran Reserva te maken.

RIJPING: we begonnen de druivenoogst met de Tempranillo en 20 dagen later plukten we de Graciano in Montecillo. Alle druiven werden in kleine kisten verzameld en ingekoeld transport naar de wijnmakerij gebracht om ze in hun eer te bewaren. De alcoholische gisting vond plaats in roestvrijstalen tanks en duurde 19 dagen. Na de malolactische gisting hebben we in april 2015 een aantal wijnen geselecteerd die zijn overgebracht naar (zelfgemaakte) Amerikaanse eikenhouten vaten met een gemiddelde leeftijd van 4,5 jaar. Ze bleven drie jaar lang rijpen in de vaten, met om de zes maanden een traditionele overheveling. In april 2018 maakten we de laatste blend, die we in juni 2018 hebben gebotteld.