ACQUISTATO IL .....

"Raposo" Rioja Tempranillo 2017 2017

Strutturato, concentrato e potente



Raposo è un interessante vino de La Rioja che nasce da un assemblaggio tutto spagnolo tra uve di Tempranillo e Graciano. Se il Tempranillo è piuttosto comune, il Graciano è una piccola chicca enologica, parente spagnolo del Cagnulari coltivato in Sardegna. In Spagna è coltivato in una zona molto limitata, come ideale complemento al Tempranillo per la sua capacità di invecchiare bene. Non a caso nella Rioja la superficie destinata a questa uva è aumentata in modo significativo negli ultimi anni. In questo caso i vigneti si trovano a circa 500 metri sul livello del mare, Villabuena de Alava. Qui i terreni sono decisamente calcarei e donano una particolare nota minerale ai vini prodotti. Dopo una lenta fermentazione spontanea, questo rosso affina per circa un anno in ampie botti per poi essere imbottigliato senza filtrazioni né chiarifiche. Colore rosso rubino, al naso si possono percepire sentori fruttati, in particolare di ciliegia. In bocca, invece, si scopre un vino intenso e strutturato, concentrato e potente. Ottimo in abbinamento con carni rosse e selvaggina, è un vino che, nonostante lo spessore, si lascia bere con piacere.

Siamo in uno degli angoli più suggestivi della Spagna. Dall'alto della Sierra de Toloño, catena montuosa che si trova all'estremo Nord del Paese, lo sguardo spazia sull'ampia valle de La Rioja. Qui il fiume Ebro è circondato da meravigliosi vigneti e il paesaggio è semplicemente emozionante. Ai piedi di queste montagne si trovano i vigneti di Sierra de Toloño, i cui vini esprimono il carattere unico di questo angolo de La Rioja. A 650 metri di altitudine, le vigne affondano le proprie radici in un terreno calcareo roccioso, nato dall'erosione dei monti. Su questi declivi, esposti a Sud, il sole e una leggera influenza Atlantica compiono il miracolo, permettendo la perfetta maturazione delle uve. In particolare degli autoctoni Tempranillo e Viura che raggiungono in questo luogo la loro piena espressione, combinando eleganza ed energia. La cantina dispone di 8,5 ettari in totale, localizzati tra i villaggi di Labastida e Rivas de Tereso, nella Rioja Alavesa. Qui le vendemmie, rigorosamente manuali, iniziano ad ottobre, con i primi freddi autunnali.

La Vigna

Terreno	terreno calcareo
Esposizione	Sud
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Spagna
Uve	Tempranillo Graciano
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	fermentazione spontanea e affinamento per un anno in ampie botti e viene imbottigliato senza filtrazioni e chiarificazioni.
Sensazioni	è un vino equilibrato di color rosso rubino. Al naso si possono percepire sentori fruttati, in particolare di ciliegia che al palato si trasformano in un gusto strutturato, concentrato e potente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821