ACQUISTATO IL .....

"Buenas Razones" Crianza Rioja DOC 2019 2019



Tra tradizione e innovazione

Partiamo alla denominazione. Quello proposto qui è un rosso che appartiene alla DOCa Rioja, una delle più prestigiose (e in voga) della Spagna. Lo propone Qui Artis Bodega, una bella realtà capace di coniugare tradizione e innovazione in modo perfetto. Nasce da una lavorazione di uve Tempranillo e Graciano, maturato in fusti di rovere francese. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso brillante con riflessi violacei. Al naso stupisce per le accattivanti note di vaniglia e pasticceria, mentre sullo sfondo compaiono note di frutti rossi in buon equilibrio con il legno. In bocca, infine, si scopre un rosso di buon carattere, con un tannino vellutato e rotondo, oltre a una buona acidità naturale. Corpo medio e finale morbido, ritornano le note tostate dovute al suo affinamento in botti di rovere francese. Ideale per accompagnare tutti i tipi di carni rosse, compresi quelli più saporiti come agnello e selvaggina. Ottimo anche con i formaggi poco stagionati. Buono oggi, se conservato correttamente in un luogo fresco, buio e tranquillo, evolverà bene in bottiglia per alcuni anni.

Bodegas Qui Artis non è una semplice cantina ma una realtà speciale. Sede in Rioja Alta, questa cantina rivela un profondo legame con la tradizione, senza rinunciare a uno sguardo rivolto al futuro. Con sapori tradizionali e allo stesso tempo audaci, freschi e rivoluzionari. Vengono lavorate uve Verdejo, Sauvignon Blanc, Tempranillo e Garnacha, per ottenere vini adatti a ogni palato. Vini fortemente legati al loro territorio di origine ma anche con un tocco di contemporaneità. A partire dal bel pakaging pensato per ogni bottiglia.

La Vigna

Terreno Terreni molto eterogenei, di struttura equilibrata, alluvionali con una composizione di sabbia, limo, argilla e pietre leggermente alcalini.

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Rioja Alta

Uve Tempranillo e Graciano

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di Pesce

Vinificazione Vigneti situati in Mendavia, ad un'altitudine compresa tra 300 e 600 metri, con produzione controllata per ottenere basse rese, che ci permettono di raccogliere uve con grande potenziale aromatico e produrre vini dai tannini nobili e di buona struttura. Nonostante La Rioja sia una piccola regione, presenta suoli molto eterogenei, di struttura equilibrata, alluvionali con una composizione di sabbia, limo, argilla e pietre leggermente alcalini. Basso contenuto di sostanza organica e di sostanze azotate, basso contenuto di elementi nutritivi e scarsa disponibilità di acqua durante il periodo estivo. Tutto ciò offre condizioni ideali per una viticoltura d'eccellenza e per la produzione di vini di qualità.

Sensazioni Colore rosso brillante con ri essi violacei. Naso con accattivanti note di vaniglia e pasticceria, sullo sfondo compaiono note di frutti rossi in buon equilibrio con il legno. Al palato ha tannino vellutato e rotondo con buona acidità. Corpo medio, buona struttura, finale morbido in bocca, che evidenzia l'insieme dei toni fruttati e le note tostate del suo a namento in barrique.

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