ACQUISTATO IL .....

Rioja Crianza DOC 2020 2020

Buon corpo e carattere deciso



Prodotto da vecchie viti coltivate ai piedi della Sierra de Cantabria, Rioja DO Crianza nasce da uve 100% Tempranillo, lavorate e raccolte interamente a mano. Il processo di produzione inizia con una macerazione di circa 24 ore che precede la delicata fase di fermentazione. Questa avviene in tini di acciaio inox e si prolunga per almeno 8 giorni, a una temperatura controllata di 24°C. Questo permette ai tecnici della cantina di ottimizzare il processo di estrazione di aromi e profumi dalla materia prima di partenza. La successiva fase di maturazione in legno, tipica per la tipologia, è necessaria per donare al vino quella "marcia in più". Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso ciliegia con leggere sfumature mattone. Al naso aromi di cacao, vaniglia e caffè, dovuti in larga parte alla fase di maturazione, mentre in bocca rivela un buon corpo e un carattere deciso. Il finale è vivace e fragrante, con note di frutta matura e liquirizia. Vino rotondo e armonico, è ideale come accompagnamento a carne, legumi, pasta e formaggi semi stagionati.

Botega Sonsierra è stata inaugurata il 15 maggio del 1962 e oggi rappresenta la seconda più grande cooperativa di imbottigliamento della Rioja. Un esempio di coordinazione e collaborazione tra 136 viticoltori che coltivano 492 ettari di vigneti. Disseminati su un paesaggio ondulato, suddivisi in piccole parcelle e terrazze che vanno da un'altitudine di 420 metri sul livello del mare, vicino al fiume Ebro, fino a oltre 700 metri, ai piedi della catena montuosa della Sierra de Cantabria. Altitudini differenti garantiscono diversi microclimi e favoriscono la perfetta maturazione delle uve, anche in anni con condizioni meteorologiche estreme. Nei vigneti solo varietà autoctone, in particolare Tempranillo e Viura, con piante che vanno da un'età di circa 20 anni, fino anche a circa 130 anni. Un autentico tesoro.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	La Rioja
Uve	100% Tempranillo
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le vecchie vigne sono ai piedi della Sierra de Cantabria, raccolto a mano. Macerazione per 24 ore prima della fermentazione. Fermentazione alcolica con regolari rimontaggi in tini di acciaio inox per 8 giorni a temperatura controllata di 24°C per trattenere ed estrarre la massima quantità di aromi fruttati.
Sensazioni	Di colore rosso ciliegia con un vivace bordo color mattone. Il processo di invecchiamento in botte fornisce un bouquet con aromi di cacao, vaniglia e caffè, con un finale vivace e fragrante di frutta matura e liquirizia. In bocca è rotondo ed armonico, con un'ottima miscela di spezie e altri sapori tipici del vitigno.

© 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