ACQUISTATO IL .....

"El Rayo" DOCa Rioja 2022 2022



Carattere "selvaggio"

El Rayo è un vino prodotto dalla Bodegas Olarra nella regione vinicola della Rioja, in Spagna. Il vino è composto da un blend principalmente di Tempranillo, a cui si aggiunge una piccola quantità di uve Mazuelo e Graciano. Le uve provengono da vecchi vigneti della Rioja Alta, dove vengono coltivate con interventi minimi per garantire la massima qualità. Al termine della vinificazione, e prima dell'imbottigliamento, il vino svolge interamente la malolattica in barrique nuove di rovere americano, per conferirgli una maggiore finezza e rotondità. Segue una lenta fase di maturazione, sempre in legno, prima dell'affinamento in bottiglia. Nel calice si presenta di un intenso colore rosso ciliegia con sfumature violacee. Gli aromi sono complessi, grazie al lungo riposo in botte, con un finale che mantiene intatta la sua energia e la finezza. In bocca rivela un carattere "selvaggio", fruttato e vegetale. Rotondo e intenso, stupisce per la finezza dei suoi tannini ben integrati. Vino equilibrato e complesso, riflette a pieno il carattere della regione vinicola della Rioja.

Sin dalla sua fondazione, Bodegas Olarra è stata riconosciuta come la Gran Catedral del Rioja, massimo esponente dell'Architettura del Vino. Del resto l'impressionante costruzione di Juan Antonio Ridruejo è uno dei primi esempi di architettura applicata a una cantina, e una delle prime progettate da un architetto di prestigio. Costruita sul modello di un'antica cattedrale gotica di tre piani, presenta ampi spazi per la maturazione del vino che non hanno bisogno di alcun sistema esterno per controllare la temperatura. La bodega, giunta ormai a 50 anni di storia, basa tutto sulla rigorosa selezione della materia prima, oltre che sui metodi di produzione tradizionali, adattati ai nuovi tempi. Questo le ha permesso di plasmare i propri prodotti al gusto dei nuovi consumatori. Oggi l'azienda è gestita dalla terza generazione della famiglia Olarra, rappresentata da tre giovani capaci.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	La Rioja
Uve	85% Tempranillo 15% Mazuelo e Graciano
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Uve provenienti da vecchi vigneti della Rioja Alta, dove la natura farà esprimere il frutto liberamente come la natura ha voluto. Interventi minimi in vigna, vendemmia moderata, con grappoli meno compatti e acini più piccoli. Garanzia di massima qualità. Malolattica in barrique nuove di rovere americano alla ricerca di finezza e rotondità.
Sensazioni	Colore rosso ciliegia intenso con sfumature violacee. Aromi complessi dovuti al suo lungo riposo in botte, finale energico ed “elettrico” di grande finezza e struttura ma senza perdere il suo carattere selvaggio, fruttato e vegetale. Molto rotondo e intenso in bocca.

© 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