



ACQUISTATO IL .....

Rioja Reserva DOC 2019

2019

## Grande complessità



Svinando®

La Rioja è una delle regioni vinicole più famose della Spagna, situata nel nord del paese. La regione produce principalmente vini rossi a base di uva Tempranillo, che è la varietà tipica della zona. La Rioja è divisa in tre sotto-regioni: Rioja Alta, Rioja Baja e Rioja Alavesa, ognuna delle quali ha un clima e un terroir diversi. Da questa interessante area vinicola, giunge questa Reserva, prodotta a partire da uve Tempranillo in purezza, da Bodega Sonsierra. Le uve provengono da vecchi vigneti situati sulle pendici della Sierra de Cantabria, raccolte a mano e vinificate con metodi tradizionali. Nel bicchiere il vino si presenta di un bel colore rosso granato con riflessi rubino. Al naso, aromi di frutta nera matura e liquirizia, perfettamente bilanciati con le note tostate, speziate e balsamiche che derivano dalla sua permanenza in botte e gli conferiscono grande complessità. In bocca, invece, i tannini sono delicati e lo rendono rotondo e vellutato, con qualche sfumatura tostata nel finale che gli dona un piacevole ricordo. Perfetto per esaltare piatti di selvaggina, ma anche arrostiti, stufati e formaggi molto stagionati.

Bodega 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. Alitudini 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 10 anni

**Abbinamento**   Menù di carne

**Vinificazione**   Vecchi vigneti situati sulle pendici della Sierra de Cantabria e raccolti a mano. Macerazione pre-fermentativa per 24 ore. Fermentazione alcolica con periodici rimontaggi in vasche di acciaio inox per 8 giorni a temperatura controllata di 24°C per preservare ed estrarre al massimo gli aromi fruttati. Fermentazione malolattica in vasche di cemento.

**Sensazioni**      Suggestivo colore rosso granato con riflessi rubino. Al naso presenta aromi di frutta nera matura e liquirizia, perfettamente bilanciati con le note tostate, speziate e balsamiche che derivano dalla sua permanenza in botte e gli conferiscono grande complessità. Al palato i suoi tannini delicati lo rendono rotondo e vellutato con qualche sfumatura tostata nel finale che gli dona un piacevole ricordo.

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