ACQUISTATO IL .....

Rioja Reserva DOC 2019 2019



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 24ºC 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.

Grande complessità

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 arrosti, stufati e formaggi molto 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.

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