



ACQUISTATO IL

"Alexander vs The Ham Factory" Ribera del Duero Riserva 2021

Concentrazione e ricchezza aromatica



Svinando

Proposto dalla rinomata cantina Casa Rojo, Alexander VS The Ham Factory è un vino rosso di grande carattere ed eleganza. Prodotto al 100% con uve Tinto Fino provenienti da vigneti vecchi di oltre 60 anni nei comuni di La Horra e Hontoria de Valdearados. Ci troviamo a un'altitudine media compresa tra gli 850 e i 900 metri, nella provincia di Burgos. Clima continentale estremo, con forti escursioni termiche e un terreno argillo-calcareo, qui il Tinto Fino, regala uve di grande concentrazione e ricchezza aromatica. La vinificazione avviene nel rispetto della tradizione, con fermentazione in acciaio inossidabile a temperatura controllata e successivo affinamento in botti di rovere francese per 20 mesi. Il 10% della massa svolge inoltre la fermentazione malolattica in botte, conferendo al vino maggiore morbidezza e armonia. Nel calice Alexander VS The Ham Factory si presenta di un colore rosso granato intenso. Al naso si scopre un bouquet complesso e affascinante, con note di frutti neri maturi, come mora e mirtillo, intrecciate a sentori di spezie, cuoio e tabacco dolce derivanti dall'affinamento in legno. In bocca conquista con la sua eleganza e la bella struttura. Aromi intensi di frutta matura, accompagnati da note balsamiche e speziate. I tannini, pur presenti, sono ben integrati e donano al vino un finale persistente e raffinato. Vino dotato di un ottimo potenziale di invecchiamento, nel tempo tende a sviluppare note terziarie complesse e raffinate.

"A Casa Rojo concepiamo il processo creativo della produzione vinicola come un'esplorazione della qualità intrinseca delle nostre uve vendemmiate manualmente, caratteristiche di terroir unici, esaltate dal clima e attentamente coltivate da professionisti che le amano". Basterebbe forse questa dichiarazione di intenti a capire che quella di Casa Rojo non è la solita azienda vinicola sorta negli ultimi anni, sulla base di chissà quale business plan. Casa Rojo è piuttosto un progetto creativo di "wine design", portato avanti da un eterogeneo team di ragazzi e le ragazze, i Wine Gurus. Nascono così prodotti non solo buoni da un punto di vista tecnico ma anche all'avanguardia in ambito di marketing e comunicazione, con etichette che difficilmente passano inosservate. Vini moderni che ben rispecchiano l'enorme valore di una terra, la Spagna, che in questi ultimi anni ha saputo valorizzare al meglio il proprio vigneto.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza La Horra

Uve Tempranillo 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 6 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vinificato in purezza. Riposa per venti mesi in barrique di rovere francese e americano, per poi completarsi con ulteriori sei mesi di affinamento in vetro.

Sensazioni Colore rosso granato intenso. Al naso troviamo una gamma di complessità che spazia dal frutto ai suoi aromi di invecchiamento. Frutti neri molto maturi (mora, mirtillo) che si appoggiano sulle deliziose note affumicate, tostate dal legno francese. In bocca è molto elegante, vigoroso. Di grande struttura, morbido, rotondo, vellutato, dopo il primo potente ingresso di frutta matura, appare il legno e le note balsamiche, con tannini dolci che avvolgono il frutto evidenziandolo. Il retrogusto nasale è intenso, tanto da farci salivare e permanere a lungo in bocca.

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