



D.O.Ca. Rioja Heredad de Altillo Reserva

Heredad de Altillo entsteht ausschließlich in den besten Anbaugebieten der Region: La Rioja Alta. Die Tempranillo-Trauben stammen aus alten Weinbergen mit kleinem Produktionsvolumen. Das Ergebnis ist ein ausgezeichneter, eleganter und ausgeglichener Wein.

Regionen

Spaniens berühmtestes Weinanbaugebiet ist bekannt für die Herstellung erstklassiger Weine mit einer einzigartigen Alterungsfähigkeit. Die Region liegt in Nordspanien und erstreckt sich entlang des Flusses Ebro, der zugleich Namensgeber des Anbaugebiets ist. Eleganz und Ausgewogenheit sind die beiden Hauptmerkmale der hier hergestellten Weine. Die unterschiedlichen Bodenarten der Region Rioja vereint mit der Anwendung moderner und traditioneller Anbauverfahren ermöglichen den Winzern die Herstellung einer breiten Vielfalt von Weinen mit unterschiedlichem Charakter.

TRAUBE
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13,5 %

TRINKTEMPERATUR
Am besten zwischen 16 und 18°C

Verkostungsnotizen

Tiefes Kirschrot, dunkel und intensiv. In der Nase Aromen von süßen, reifen Früchten und sanfter neuer Eiche. Am Gaumen fruchtig, elegant und ausgeglichen, dank des perfekten Gleichgewichts zwischen Säure und Tanninen. Intensiver und langer Abgang.

Speiseempfehlung

Dieser Reserva ist der perfekte Begleiter zu allen Fleischsorten, warmen Suppen und Eintöpfen, Chorizo, reifem Käse usw.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und von Hand gelesen. Danach gären sie zehn bis zwölf Tage bei kontrollierter Temperatur (26-29°C). Anschließend beginnt die 12-tägige Mazeration, bei der die Haut in Kontakt mit dem Most kommt. Dadurch wird sichergestellt, dass der Wein die charakteristische Farbe und hervorragenden Tannine erhält. Anschließend reift er 18 Monate in neuen Fässern aus amerikanischer Eiche. Danach ruht er in der Flasche, um den Reifeprozess abzuschließen.

Aktuelle Auszeichnungen

SILBER

2019 Portugal Wine Trophy: Heredad del Altillo Reserva 2014