



## LA RIOJA ALTA - GRAN RESERVA 890



**Wijnhuis:** La Rioja Alta

**Land:** Spanje

**Streek:** D.O. Rioja

**Druivenras:** 95% Tempranillo, 2% Mazuelo, 3% Graciano

**Inhoud:** 75 cl

### KARAKTERISTIEKEN

Robijnrode kleur met een beginnende terracottarand. Klassiek aroma. Intens, met accenten van gedroogd leer, gestoofde pruim en rozijn, tabak en zoete specerijen, vanille en pure chocolade. Elegant, rijp, met een complex mondgevoel. Uitstekende structuur en evenwichtige aciditeit met zijdezachte tannines. De wijn geeft uiting aan het klassieke Rioja-boeket: groots, complex en rond, met een elegante afdronk.

### LEKKER BIJ

Delicate gerechten met milde sauzen. Vleesschotels Desserts met chocolade. Ideaal voor na het eten.

### BEWAARPOTENTIEEL

15 jaar

### SCHENKEN OP

17°C - 18°C

### ALCOHOLGEHALTE

13,5% vol.

**OOGST:** na de ontkieming op het normale moment van het jaar zorgden gematigde, goed gespreide voorjaarsbuien voor een gezonde ontwikkeling van het blad die voortduurde tot aan de vruchtzetting, wat bijdroeg aan een evenwichtige productie. De temperaturen in september waren overdag gematigd en 's nachts koel, waardoor de druiven de typische eigenschappen van dit deel van de Rioja vertonen.

In 2005 hebben we ons oogststelsel verbeterd door gebruik te maken van kratten van 350 kg en gekoeld transport naar de wijnmakerij. Hierdoor werd de kwaliteit van het wijnbereidingsproces sterk verbeterd.

**RIJPING:** de geselecteerde trossen zijn met de hand geplukt. Na een zorgvuldige verwijdering van de steeltjes en persing zijn de wijnen traag gegist. Vervolgens werden de beste partijen in vaten overgebracht, waar ze 6 jaar lang rijpten met 10 traditionele overhevelingen. In deze periode hebben we nieuwe selecties toegepast, waardoor slechts 199 vaten in de uiteindelijke blend werden opgenomen. Deze zijn in maart van 2012 gebotteld. We hebben 57.036 flessen van ¾ liter en 1.312 magnums van 1,5 liter geproduceerd. Om de aromatische componenten zo goed mogelijk te behouden werd de wijn niet gefilterd