



Altanza Club Rioja Reserva 2015

Producent: Bodegas Altanza
Område: Rioja
Land: Spanien
Alkohol: 14,0
Drue: Tempranillo

Fra mere end 75 år gamle vinstokke frembringes der godt 40.000 flasker af dette brag af en specialcuvée fra Bodegas Altanza, som udelukkende laves i særligt gode årgange.

Denne årgang 2015 har fået farligt flotte 96 point i Decanter World Wine Awards med disse fine ord:

'Restrained blackberry fruit and French oak aromas followed by a dense, deep and complex palate of cranberries, cherries, fresh leather and cedar. Very classic, and delicious in its well-known, well-defined style.'

Club er lagret i 18 måneder på nye franske barriques og yderligere 24 måneder på flaske.

Vinbeskrivelse:

Rioja Reserva, Club har en klar, rød og lettransparent farve, som efterfølges af en særdeles elegant næse med mørk såvel som rød frugt, chokolade, røg og diskrete aromaer fra de franske fade.

I munden er den igen koncentreret med dejlige livlige tanniner, som gør den både saftig og harmonisk i stilen.

En særdeles udtryksfuld vin med et godt gemmepotentiale.

Hvis du har plads i kælderen, kan du roligt købe nogle ekstra flasker, som under gode forhold uden problemer kan gemmes 10-15 år fra høståret.

Druesammensætning:

100% Tempranillo



Vinbladet:

TESTVINDER

Decanter World Wine Awards: **96 point**

Flaskehalsen: **94 point**

Beskrivelse af producenten

Bodegas Altanza blev bygget i 1998 i Fuenmajor i Rioja Alta og råder over 320 hektar, hvoraf de 200 hektar er tilplantet med vinstokke og 70 hektar er tilplantet med oliventræer. Målet har fra starten været at tilbyde kvalitetsvine til en rimelig pris og at kombinere det bedste fra traditionen i en gammel vinregion med alle de muligheder, som ny vinteknologi giver. Alle vine er lavet på Riojas traditionelle drue, Tempranillo.

Det traditionelle betyder, at alt markarbejde foregår manuelt. Vinstokkene bliver ikke gødet, ligesom der heller ikke bruges pesticider. Der udtyndes og beskæres for at mindske udbyttet og dermed øge kvaliteten. Den moderne teknologi er meget tydelig, når man kommer indenfor, hvor man har temperaturkontrollerede ståltanke til at styre gæringsprocessen og andre ståltanke til lagring af vinen.

Ligeledes råder bodegaen over en fadkælder med ca. 8500 fade, som løbende udskiftes over en 5-årig periode. I lagringskældrene har man installeret klimaanlæg, som kontrollerer såvel temperatur som luftfugtighed.

Ca. 60 % af druerne kommer fra egne marker, og resten kommer fra erfarne vinbønder, som har samarbejdet med bodegaen helt fra begyndelsen.

Kontaktinformation

26360 Fuenmayor

La Rioja

www.bodegasaltanza.com