



Altanza Rioja, Capitoso 2020

Producent: Bodegas Altanza
Område: Rioja
Land: Spanien
Alkohol: 13,5
Drue: Tempranillo

Capitoso er en prisbasker af en spansk semi-crianza, der med sin letdrikkelige og charmerende stil rammer et virkelig bredt publikum.

Det er vinen, der med årgang 2015 vandt guld i både Mundus Vini og Concours International de Lyon, og som i årgang 2016 igen imponerede anmelderne med 5 flotte stjerner i Politiken.

Semi-crianza er en betegnelse, der kan benyttes, når vinen ikke lagres lige så længe som tilfældet med en Crianza, hvor lovgivningen (for rødvinene) dikterer min. 1 års fadlagring. Capitoso har kun lagret på egetræsfad i 6 måneder, hvilket giver en mere letdrikkelig, frugtdrevet vin.

Vinbeskrivelse:

Capitoso fremstår med en brilliant rød farve med violette reflekser og frugtdrevende aromaer af røde bær, kirsebær, lakrids, mandler og diskrete vaniljetoner.

I munden er den frisk, frugtig og letløbende med en fin balance mellem den intense, unge frugt og den diskrete fadlagring.

Nyd den til lettere retter ved en temperatur på 15-16 grader.

Druesammensætning:

100% Tempranillo

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 udtynnes 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