



Altanza Rioja Gran Reserva 2015

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

Altanza har altid været synonym med saftige Rioja-vine, som bare leverer god kvalitet til skillingen, hvilket i særdeleshed også understreges i denne Gran Reserva, som (ifølge Riojas lovgivning) har været hele fem år undervejs.

Vinen kommer fra ældre vinstokke på marker i Rioja Alta, hvor al høst og selektering foregår med håndkraft. Vinen er lagret i 24 måneder på 1 eller 2 år gamle franske barriques og yderligere 36 måneder på flaske.

Altanzas Gran Reserva er en saftig og langlevende Rioja, der med sin indbydende røde frugt og diskrete fadtoner på flot vis kombinerer den klassiske Rioja-stil med et moderne touch.

Vinbeskrivelse:

Den mørkrøde og dog transparente farve efterfølges af osende aromaer af røde kirsebær, modne jordbær, appelsinskal, kakao, timian og sekundære fadnoter i form af vanilje. Koncentreret og elegant i smagen med sødmefuld rød frugt kombineret med sprællende syre og saftige tanniner, der nærmest smyer sig over tungen.

En særdeles aromatisk og afbalanceret Rioja med et godt lagringspotentiale.

Server den ved 16 grader til simreretter, lam og okse.

Druesammensætning:

100% Tempranillo

Decanter World Wine Awards: **96 point**

Wine Enthusiast: **93 point**



James Suckling:	92 point
Flaskehalsen:	93 point
Vinous / Antonio Galloni:	92 point
Guía Peñín:	94 point
Robert Parker's Wine Advocate:	90 point
Flaskehalsen:	★★★★★
Decanter World Wine Awards:	GULD

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