



Altanza Rioja Reserva, magnum 2017



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

Altanzas Rioja Reserva er lavet med et formål om at kombinere den klassiske Rioja-stil med nye teknologier.

Vinen er lavet uden brug af pesticider, og høsten foregår manuelt. Efter høst lagrer vinen først tre måneder på store 22.000 liters Allier-fade, hvorefter den flyttes til franske barriques og lagrer yderligere 18 måneder.

Vinbeskrivelse:

Rioja Reserva fra Bodegas Altanza er en imponerende lækker Rioja-vin, hvor frugt og fad er integreret så flot, at den pleaser såvel Rioja-fans som vinnydere med mistro til de gammeldags og ekstremt fadprægede Rioja-vine.

Den mørkerøde farve efterfølges af en dyb og intens duft med jordbær, hindbær, kirsebær, jern, Valrhona-Majarin-chokolade (luksuschokolade med syltede appelsinskaller) og diskrete fadtoner med cedertræ, kaffe og vanilje.

I smagen er den koncentreret og rank i en flot fokuseret og rødfrugt, tanninrig stil, der gør den imponerende kompleks for en vin i denne prisklasse.

Eftersmagen er dejlig lang med saftig rød frugt og røg, der gør den både dyb og frisk.

Druesammensætning:

100% Tempranillo

Guía Peñín:	92 point
James Suckling:	92 point
Wine Enthusiast:	92 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 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