



Altanza Battonage Blanco 2020

Producent: Bodegas Altanza
Område: Rioja
Land: Spanien
Alkohol: 13,0
Drue: Viura, Sauvignon Blanc

Altanza Battonage Blanco er en hvid Rioja, som længe har været i tankerne hos Altanza, men først nu er vakt til live. Efter mange års hårdt arbejde i marken for at få den tip-top er vinen endelig blevet lanceret.

Vinen er baseret på Viura og Sauvignon Blanc, der tilsammen udgør et powerpar af fylde og aromatik.

Vinmarkerne ligger i 600 meters højde, hvilket er med til at sikre en lang vækstsæson og friskheden i vinen.

Efter indhøstning, presse og gæring bliver vinen lagt på små, nye franske fade i seks måneder. Her ligger den sammen med sit bundfald, som dagligt røres rundt i de første to måneder. Denne proces er kendt som battonage, der beskriver omrøringsprocessen - heraf vinens navn.

Tiden på bundfald er med til at give vinen en fed og cremet struktur samt tilførsel af komplekse aromaer.

Vinbeskrivelse:

Battonage fremstår gylden og krystalklar i glasset.

I næsen mødes man af pærer, æbler, bagte citroner, lemoncurd, vanilje og kiks.

I smagen genspejles disse noter i smuk symfoni med den cremede mundfølelse og delikate friskhed.

Munden efterlades med en lang og behagelig eftersmag, der sender tankerne direkte til duften af nybagt wienerbrød fra bageren.



Druesammensætning:

Viura

Sauvignon Blanc

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