



Altanza Rioja Crianza, 3 liter 2019



Producent: Bodegas Altanza

Område: Rioja

Land: Spanien

Alkohol: 14,0

Drue: Tempranillo

Bodegas Altanzas Crianza er en prisvenlig Rioja-vin fra Rioja Alta, som er lavet med et formål om at kombinere den klassiske Rioja-stil med nye teknologier.

Denne årgang 2019 er efterfølgeren til de tidligere stærk anmelderroste forgængere, som bl.a. har modtaget superlativer som:

BEDST TIL PRISEN ★★★★★ | Gastronom

'Et nydeligt glas vin. Ikke mindst til prisen'

★★★★★ | Politiken

'Fuldmoden frugtkarakter. Frugtsødmen og et godt skud tannin går hånd i hånd'

★★★★★ | WineManual

'Imponerende vin til prisen. Et supergodt køb'

★★★★★ | Winelab.dk

'Til prisen er den nærmest et scoop'

★★★★★ | Ekstra Bladet

'GODT KØB. En vellavet flot vin'

★★★★★ | VinAvisen

'En vin, som mange vil være glade for'

Vinen er lavet uden brug af pesticider og al høst foregår manuelt. Vinen er lagret i 12 måneder på franske barriques, hvoraf 1/3 af dem er nye.

Vinbeskrivelse:

Altanzas Crianza er en semimoderne Rioja-vin, som til en



yderst fornuftig pris får afspejlet sin Rioja-oprindelse.

Vinen fremstår med en klar rød farve med let transparens og indsmigrende, klassiske Rioja-aromaer med jordbær, appelsinskal, chokolade, krydderurter og diskrete vaniljetoner.

I munden forekommer den for en vin i denne prisklasse med dejlig frugtfylde og en charmerende, rødfrugtet saftighed, som giver vinen harmoni og balance.

En fleksibel madvin, der både kan matche lammet til påsken, den grillede bøf eller for den sags skyld efterårets simreretter.

Wine Enthusiast:	BEST BUY
Wine Enthusiast:	91 point
James Suckling:	90 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