



RIOJA RESERVA 2009

Descripción:

Vino Tinto Orgánico cosecha 2.009. D.O.C.Rioja

Elaborado con uvas Tempranillo 85% y Graciano 15% ecológicas.

Grado Alcohólico 14 %

Producción 100% ecológica. Viñedos propios y certificado de elaboración ecológica tanto en producción como en elaboración.

Este vino ha sido sometido a un proceso de crianza en bodega de roble francés durante un periodo de 18 meses, tras los cuales ha permanecido en botella redondeándose un mínimo de 18 meses más.

A la vista:

Vino de color rojo picota con matices granates y leves tonos anaranjados en el ribete, muy bien conservado. De capa alta, bien cubierto, limpio y brillante. Muestra una lágrima abundante y muy glicérica al agitar la copa.

En nariz:

Encontramos un vino limpio y franco, de una gran intensidad aromática. Su aroma, de fruta roja y negra, frutas del bosque, moras...está perfectamente integrado con los ligeros toques tostados, ahumados, caramelo y especias, aportados por su crianza en bodega francesa.

A medida que se agita la copa, el vino va evolucionando, generando distintas sensaciones, todas ellas agradables.

En boca:

Vino muy equilibrado, potente y con buena acidez. Los taninos presentes, son dulces, envolventes y están perfectamente pulidos. Se trata de un vino muy redondo en boca, que se desliza con suavidad y sedosidad. Tras el trago deja un largo recuerdo, con buena persistencia, apareciendo por vía retronasal los aromas a fruta roja madura, especias y ligeros tostados.

Maridaje:

Se trata de un vino bien elaborado, equilibrado y con concentración, constituyendo una buena opción para acompañar a carnes rojas, caza de pluma y asados. Además está recomendado para el consumo de carnes estofadas o condimentadas, ya que realza los sabores escondidos de la carne. Perfecto acompañante de potajes, legumbres, embutidos, cecina, quesos semicurados, pescados ahumados, parrillada de verduras, etc...

También se aconseja su consumo, sólo o con buena compañía.



calle El Cerro, 23, bajo • Tel.: +34 637 312 070 • 21730 ALMONTE (Huelva)