

Technische fiche

| | |
|----------------------------|---|
| Naam van de wijn | Lealtanza Único 12 Mesos |
| Jaar | 2017 |
| druif | Tempranillo 100% |
| Land/streek | Rioja, Spanje |
| Terroir | Het bodega is gelegen in Rioja Alta en heeft zo meer fruitige wijnen door het ideale klimaat. Niet te warm en niet te koud. Dit komt door de frisse wind vanuit de Cantrabische zee. De bodem bevat veel klei en ijzer. |
| Aroma's | Kersen rode kleur. Heel veel rood fruit en kruidigheid in de neus. De vanille van de eiken rijping is hierin heel mooi verweven. In de mond hebben we dezelfde fruitige toetsen en mooie sappige afdronk met een verfijnd zuurtje. zacht en elegant |
| Vinificatie/élevage | Klassieke vinificatie op inox (28 °c gedurende 15 dagen) Malolactische gisting op grote vaten. Daarna 12 maand op Franse eik en nogmaals 12 maand rusten op fles. |
| Info Domein | Bodegas Altanza, gelegen in Fuenmayor, Rioja Alta, werd opgericht door een groep vrienden die een droom deelden om een klassieke Rioja wijn te maken met een moderne twist. Ze bouwden een state of art wijnmakerij gebaseerd op 3 pijlers: eigen wijngaard, Tempranillo druiven en Franse eik; |
| Wijn&gerecht | Breed inzetbaar. Kan je van genieten bij enkele Spaanse tapas schotels of lekker stukje gebakken vlees. Ook lekker om gewoon ervan te genieten in de zetel. |

