



NAUTIMUS

La Rioja Alta Vina Ardanza Reserva



PÄRITOLU

Hispaania, Rioja DOC

Tuntuim punaveini piirkond Hispaanias, esimene DOC Hispaanias

TOOTJA

LA RIOJA ALTA, S.A.

Üks vanimaid ja kuulsamaid Rioja veinitootjaid, mis rajatud 1890. aastal viie baski päritolu marjakasvataja poolt, kes ostsid prantslasest veinikaupmehelt Haro linnakeses veinikeldri. 1995. aastal rajati Rioja Alavesa piirkonnas Torre de Oña valdus. Tänapäeval juhivad 800ha laiuvaid istandusi koos vaaditehasega rajajate järglased, gruppi kuulub neli valdust: La Rioja Alta ja Torre de Oña Riojas, Bodegas Áster Ribera de Dueros ja Lagar de Fornelos Rías Baixas piirkonnas www.riojalta.com

VIINAMARJAD

80% Tempranillo, 20% Garnacha Tinta

Tempranillo on Hispaania pärismaine tume ja tiheda kestaga marjasort, mille nimetus viitab sordi varajasele väljaküpsemisele: *temprano* – varajane.

VEIN

Keskmisest täidlasem elegantne kuiv punavein

Värvuselt keskmise intensiivsusega ruuge alatooniga rubiinpunane.

Aroom marjaselt kompleksne ja delikaatne, tunda üleküpsenud musti metsamarju, põldmarju, mustsõstramoosi ja viigimarju, aroomi arenedes lisandub tubakat ja seedisuitsu. Aroomilõppu täiendavad magusad vürtsid koos kaneeli ja balsamicoga, lisaks taustal mõrušokolaadi koos kuivatatud ürtide ja seedisuitsuga.

Maitse on kuiv, keskmisest intensiivsem ja marjaselt täidlane. Domineerivad tumedad üleküpsenud metsamarjad, mustsõstrad ja põldmarjad, koos mõõdukate tanniinide ja pagarivürtsidega.

Järelmaitse on marjaselt pikk, kuhu lisandub kakaod, mõrušokolaadi ja röstitud kohviube.

Tempranillo on valitud ja käsitsi korjatud 30 aasta vanustelt viinapuudelt Cuesta (Cenicero) ja Montecillo (Fuenmayor) istandustest. Garnacha Tinta korjatakse kaks nädalat hiljem 40ha suurusest La Pedriza (Tudelilla) istandusest. Vein kääratakse betoonvaatides ja Tempranillo vein areneb 36 kuud väikestes ameerika tamme vaatides, Garnacha Tinta areneb 30 kuud prantsuse tamme vaatides, siis segatakse ja vein küpseb 12 kuud pudelis.

VEINI SOOVITUS

Sobib tugevamate grillitud veise- ja lambalihast toitudega, küpsed juustud.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Kergelt jahutatuna, 16 – 18 oC, Bordeaux tüüpi veiniklaasidest, soovitav enne serveerimist dekanteerida.

ALKOHOLISISALDUS

14,5 %

MAHT

0.75L / kasti 6, 1.5L / kasti6, 1.5L / kasti6

Toitude juurde, kingituseks, arengupotentsiaali 15-20 aastat arvestades viinamarjade korjeaastat.

0.75L

8413529003087

1.5L

8413529003087

1.5L

48413529003087

