

Viña Alberdi Reserva



PÄRITOLU

Hispaania, Rioja DOC

Tuntuim punaveini piirkond Hispaanias, esimene DOC Hispaanias

Üks vanimaid ja kuulsamaid Rioja veinitootjaid, mis rajatud 1890. aastal viie baski päritolu marjakasvatava poolt, kes ostsid prantslasest veinikaupmehelt Haro linnakeses veinikeldri. 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

100% Tempranillo

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

VEIN

Keskmisest täidlasem elegantne punavein

Värvuselt keskmise intensiivsusega rubiinpunane.

Aroom keskmise intensiivsusega ja marjaselt elav, tunda üleküpsenud punaseid marju, mustikaid, küpseid punaseid sõstraid, metsmaasikaid ja üleküpsenud tumedaid luuvilju. Aroomi arenedes lisandub veinile palsamiäädikat ja pagarivürtse.

Maitse on kuiv, struktuurselt marjane ja keskmise täidluse ja mõõdukate tanniinidega peegeldades veini aroomi. Tunda üleküpsenud tumedaid kirsse, küpseid punaseid metsamarju, pohlamoosi ja vaarikakeedist koos siidiste tanniinide ja pagarivürtsidega. Keskmisest pikem järelmaitse on marjaselt elav ja mõõdukalt vürtsikas.

Tempranillo marjasort on käsitsi korjatud La Rioja Alta 40 aasta vanustest istandustest Rodenzo ja Labastida külade ümbruses. Valitud marjadest vein kääratakse metsiku pärmiga suurtes tammevaatides ja areneb 24 kuud ameerika tamme vaatides: esimene aasta uutes vaatides ja teine aasta kasutatud vaatides. Peale seda küpseb vein 6 -12 kuud pudelis.

VEINI SOOVITUS

Sobib grillitud metslinnu ja veiselihast toitudega, lambalihast hautised, küpsed juustud.

SERVEERIMISTEMPERatuur

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

ALKOHOLISISALDUS

12,5 %

MAHT

0.75L / kastis 12



