

Familia Monje Amestoy Luberri 2022

Rioja DOC - Rioja - Spanje



domein

De wijn en de naam Luberri ontstond in 1991 nadat de familie Monje-Amestoy hier en daar wat perceeltjes wijngaard had gekocht in en rond Elciego, in de Rioja Alavesa. Dit is de kleinste subzone van de Rioja en ligt in Baskenland. De wijngaarden liggen op een hoogte van 400 m aan de Ebro tot 540 m voor de Los Merinos-wijngaard. Uiteraard overheerst de tempranillo in de aanplant. De stijl van wijnmaken is zuiver, natuurgetrouw, elegant met toch diepgang. Het toepassen van de traditionele koolzuurgisting werd hier in ere hersteld met name in de 'Luberri', een Rioja barstend van het pure fruit, zonder eik. De totale productie vandaag is 350.000 flessen per jaar.

<http://www.luberri.com/en>

omschrijving

Kersenrode kleur met paarse reflecties. Aroma's van rood fruit, viooltjes, zoethout. Fruitige, gulle smaak met een goede concentratie en soepele tannines.

wijngaard

Afkomstig van verschillende wijngaarden in en rond Elciego. De bodem varieert van zanderig (aan de oevers van de Ebro) tot kalk- en kleihoudend (de hoger gelegen percelen).

kelder

Geogst begin oktober. Deze wijn is gemaakt volgens de methode van de koolzuurgisting, dit betekent dat de druiven intact (dus na manuele pluk) in de gistingskuip gebracht worden, waarna de gisting traag start binnen in de druiven. De temperatuur wordt hierbij onder de 24°C gehouden. Na 8 tot 10 dagen worden de druiven geperst en het einde van de gisting loopt dan verder in inox. Het resultaat is een heel sappige, fruitige wijn.

druivensoorten

tempranillo = aragonês = tinta roriz: 95%
macabeo = viura: 5%

schenken

Aan 12-14°C bij charcuterie, gevogelte (kip, kalkoen), lam, varkensvlees, romige kazen, halfharde kaas,

analyse

alcohol: **14% Vol.**